



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Amileto con Dattero

Hurmali Muska



10 impasto di milfoy
Per interno;
2 bicchieri di datteri
Mezzo bicchiere di noce
2 albume d'uove
Per interno;
2 tuorlo d'uova
Per lo sciroppo;
3,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo zucchero si bolisce con l'acqua e quando bolisce si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.

Nel momento di scioglimento milfoy si prepara la miscelata si levano i semi di datteri, si pesta in fine su tavolo, alla sopra si aggiungono noce pestato ed albume d'uova e si miscelano.

Impasto di milfoy si taglia in quadrato e così si avrà 4 pezzi. Si aprono un po' con dito. In ogni pezzo si mette dalla miscelata di datteri. Dall'altra parte del triangolo si schiaccia e si coperta bene e si schiaccia dai fianchi.

Si fa ugualmente finché finiscono milfoy.

Gli impasti preparati si filano nel vassoio oliato con distanze. (in totale 40)

Sopra dei dolci si mette tuorlo d'uova con spazzolino.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi.

Si leva dal forno dopo aver arrossiti . Poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.

Si può servirsi tra 2 - 3 ore.

Nota: Si preferisce di usare datteri morbidi.