



## Rotolamento di Datteri

Hurma Sarması



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)  
1 bicchierino olio di girasole  
1 bicchierino di latte  
1 uova  
1 tuorlo d'uova  
2 bicchierini di zucchero a velo  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bustina di lievito fresco (5 gr.)  
In quantità di farina  
Mezzo cucchiaino di di sale  
Per interno;  
25 datteri  
Mezzo bicchiere di noce pestato  
Per la sopra;  
1 albume d'uova  
1,5 bicchierini di cocco

- # Nella ciotola da impastare si mettono il burro, olio di girasole, latte, 1 uova, 1 tuorlo d'uova e zucchero a velo, si mescolano bene con il miscelatore.
- # Sopra si aggiungono vaniglia, lievito polverante, sale e si aggiunge la farina finché per avere l'impasto mezzo morbido.
- # Poi l'impasto si lascia circa per 15 minuti coperto. In questo momento si prepara l'interno del biscotto. I datteri si lava poi si tolgono i semi, dopo aver filtrato l'acqua si pesta finemente, sopra si aggiunge noce pestato.
- # Dal impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di noce. Si aprano sul tavolo grandezza del piattino. In mezzo si mette dalla miscelata di datteri. Poi si fa il rullo e si schiacciano i fini.
- # Il ripieno preparato si fa passare prima dentro tuorlo d'uova, poi si fa passare dal cocco. Così si preparano quasi 40 - 45 biscotti.
- # I biscotti si filano nel vassoio di forno con le distanze. Poi si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finché i colori diventano viole.

**Nota:** L'impasto nel momento di appire si può crepare.