



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

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 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 apprire si può crepare.