

Datteri ripieni

Ricetta araba, veloce veloce.

datteri al naturale

150 grammi di mandorle

100 grammi di zucchero di canna

acqua di fiori d'arancio q.b.

1 goccia di olio essenziale di arancio amaro puro, per uso alimentare

Tritare nel macinacaffè lo zucchero e le mandorle, mischiare con l'acqua di fiori d'arancio e l'olio essenziale fino a che non si raggiunge la giusta consistenza. Farcire i datteri snocciolati. Migliora lasciato riposare un paio di giorni.

Se usate un'acqua buonissima non industriale l'essenza di arancio non è necessaria.

Buone feste a tutti.

