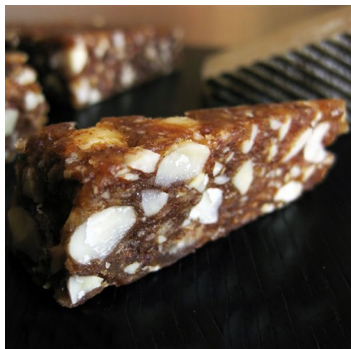


Será por recetas



Pan de dátiles

Pizzas y Panes, Recetas para navidad

 4 Personas

 Fácil

 20 Minutos

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 500 g de dátiles maduros
- 300 g de almendras crudas
- enteras y peladas
- 3 hojas de cola de pescado
- 100 g de azúcar
- 1 copa de coñac

Elaboración

Primero deshuesar los dátiles. En un recipiente remojar la cola de pescado con agua fría, sacarla del agua y disolver en el licor.

Ahora incorporar la pulpa de los dátiles junto con el azúcar y las almendras enteras.

Mezclar todos los ingredientes muy bien, prensando bien para que se forme una masa uniforme.

Introducir en un molde y apretar la masa prensándola muy fuerte. Dejarlo en la nevera por unas horas para que quede bien firme antes de desmoldarlo.



Autor receta de Pan de dátiles

El Chef

 Valoración 4/5

 24 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/07/2012