
Ciasteczka daktylowe w miodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3074 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 2 godz.

750 g maki,

175 g stopionego masła,

sol,

oliwa do smażenia.

Farsz:

500 g świeżych daktyli,

1 łyżka miodu,

2 łyżki oliwy,

1 łyżka wody pomarańczowej,

1/2 łyżeczki mielonego cynamonu,

szczypta zmielonych goździków,

szczypta białego pieprzu,

10 łyżek stopionego miodu.

1. Daktyle umyc, osuszyć, wypestkować, po czym zalać niewielką ilością wody,

zagotować i gotować na bardzo małym ogniu 15 min. Przełożyć na polmiskę,

dodać oliwę, wodę pomarańczową, cynamon, miód i wymieszać. Wyrabiać skropionymi oliwą dłońmi na jednolitą masę, po czym odstawić.

2. Mąkę przesiać, połączyć ze stopionym masłem, osolic, wymieszać delikatnie,

następnie wyrabiać rękami na elastyczne, dość twarde ciasto. Podzielić je na

4 porcje. Rozwałkować każdą na oprószonej mąką stolnicą na prostokąt o grubości ok. 1 mm.

3. Z masy daktylowej formować waleczki o średnicy i długości ok. 1 cm. Układać

je na płatkach ciasta, po czym zwinąć wraz z ciastem. Otrzymany waleczek

splaszczyc i pokroic w romby o boku ok. 5 cm. Ponakluwac je widelcem i smazyc z obydwu stron na wrzacej oliwie, na jasnozloty kolor. Wyjac i osaczyc.

4. Ciasteczka zanurzac w stopionym miodzie, posypac ziarnem sezamowym lub posiekanymi migdalami, schlodzic i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)