# Ciasteczka daktylowe w miodzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3206 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 2 godz.

750 g maki,

175 g stopionego masla,

sol,

oliwa do smazenia.

Farsz:

500 g swiezych daktyli,

1 lyzka miodu,

2 lyzki oliwy,

1 lyzka wody pomaranczowej,

1/2 lyzeczki mielonego cynamonu,

szczypta zmielonych gozdzikow,

szczypta bialego pieprzu,

10 lyzek stopionego miodu.

1. Daktyle umyc, osuszyc, wypestkowac, po czym zalac niewielka iloscia wody,

zagotowac i gotowac na bardzo malym ogniu 15 min. Przelozyc na polmisek,

dodac oliwe, wode pomaranczowa, cynamon, miod i wymieszac. Wyrabiac skropionymi oliwa dlonmi na jednolita mase, po czym odstawic.

2. Make przesiac, polaczyc ze stopionym maslem, osolic, wymieszac delikatnie,

nastepnie wyrabiac rekami na elastyczne, dosc twarde ciasto. Podzielic je na

4 porcje. Rozwalkowac kazda na oproszonej maka stolnicy na prostokat o grubosci ok. 1 mm.

3. Z masy daktylowej formowac waleczki o srednicy i dlugosci ok. 1 cm. Ukladac

je na platkach ciasta, po czym zwijac 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)