
Ciasteczka z daktyli i kaszy manny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3229 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 15 min.

225 g daktyli,

50 g masła,

125 g kaszy manny.

1. Z daktyli usunac pestki. Daktyle drobno posiekac, przelozyc do miski i wymieszac z maslem. Mase zmiksowac lub bardzo dobrze utrzec.

2. Kasze manna podpiec na zloty kolor, na suchej patelni, ciagle mieszajac i uwazajac, aby jej nie przypalic. Zdjac z ognia i mieszac jeszcze przez kilka minut.

3. Kasze przelozyc do miski i polaczyc z pasta daktylowa. Utrzec na jednolita mase.

4. Mase przelozyc na folie metalowa, nastepnie rownomiernie rozprowadzic na grubosc 1 cm. Wyciac 24 ciasteczka w ksztalcie figury karo.

5. Ciasteczka rozdzielic, przelozyc na tace i pozostawic w chlodnym miejscu do wyschniecia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 90.

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

robiłam wszystko według przepisu i wyszło mi COS zupełnie sypkiego, nie przypominającego nawet konsystencji ciasta...: może ja zawiniłam :D

Nadesłał(a):tiKa 2006-07-30 16:07:49