

Rollos fenicios

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

250 gr	Dátiles — sin hueso
3 cucharada/s	Mantequilla
0,50 vaso/s	Nueces
15	Galletas — picada tostadas
1	Huevos

ELABORACIÓN

En una picadora eléctrica picamos por separado los dátiles, las galletas y las nueces.

Derretimos la mantequilla

Añadimos los dátiles a la mantequilla y revolvemos bien, el huevo, ponerlo sobre los dátiles, (si lo ponemos sobre la superficie del caldero se cuaja y no nos interesa) remover hasta obtener una mezcla cremosa, por ultimo las nueces y las galletas, remover rápido.

Retirar del fuego.

Poner la mitad de la mezcla en un papel vegetal, enrollar el papel con la mezcla dentro para darle forma de un chorizo.

Hacer lo mismo con la otra mitad de la mezcla.

Enfriar en nevera. Retirar el papel vegetal del rollo y cortar en rodajas.

Lo puedes poner en capsulas de papel.