

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

Elaboración

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de Pasta filo
- 200 g. de Requesón
- 10 Dátiles
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 Huevo

### Preparación:

#### Paso 1

Corta en dados el requesón y los dátiles y envuelve con la hojas de la pasta haciendo paquetitos, entre las hojas, pinta con mantequilla e introduce en cada paquetito un dado de requesón y unos trocitos de dátiles. Pinta la última hoja con huevo batido. Hornea a 180° durante unos 15- 20 minutos.