

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



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.