

Torta Fría de Dátiles



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Yudith Zaghlul

✖ Descripción:

Este postre a base de dátiles, nueces y coco lo aprendí a elaborar cuando tenía diez años. Mi papá siempre me compraba los ingredientes para hacerla en casa, y posteriormente la seguí haciendo hasta el día de hoy. Nunca falta en mis reuniones familiares y le encanta a todos

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Humedecer bien las galletas y compactar suficientemente la mezcla. No añadir azúcar a la receta y si usas Galletas ligeramente dulces mejor.

Ingredientes para 6 personas :

- 250 g de Dátiles
- 150 g de Nueces
- 200 g de Galletas María
- 100 g de Coco Rallado
- 100 g de Mantequilla
- Una unidad de Huevo

Preparación:

Paso 1

Colocar las galletas María en un bowl y picarlas a mano en dos mitades. No debes deshacerlas demasiado. Con partir la Galleta en dos es suficiente. Agregar las nueces picadas y reservar

Paso 2

Sacar las pepas de los dátiles y córtalos en trocitos pequeños. En un recipiente derretir la mantequilla y dejar enfriar a temperatura ambiente para luego agregar un huevo y mezclar con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los dátiles a ésta mezcla y llevar a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que comience a hervir. La mezcla obtenida es similar a una mermelada.

Paso 3

Vertir la mermelada de Dátiles en el Bowl donde se encuentran las galletas y las nueces y mezclar con un palo de madera hasta que se integren todos los ingredientes. Este paso es importante para humedecer las galletas con los dátiles. En un envase de vidrio rectangular previamente aceitado colocar la mezcla .

Paso 4

Apretar, con las manos, la mezcla hasta compactar. Este paso es muy importante porque si no compactas bien el postre se deshace al picarlo y debe quedar como un turrón. Colocar el coco rallado en la superficie y seguir compactando. Completar la decoración con el coco rallado en la superficie. Llevar al refrigerador por seis horas. Es preferible hacerla el día antes.

