

DATTES FARCIES à la pâte d'amandes



De: Coop La Manne

Instructions

1:
Préparer la pâte d'amandes : dans un bol, mélanger le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter le liquide en petites quantités et brasser pour que le mélange s'amalgame. Pétrir un peu la pâte pour qu'elle soit bien homogène. Emballer la pâte et garder là au frigo jusqu'au moment de vous en servir.

2:
À l'aide d'un petit couteau, ouvrir les dattes en deux et les dénoyauter. Les disposer sur un plateau.

3:
Façonner la pâte en petits rouleaux de la grosseur du petit doigt et de la longueur d'une datte. En farcir les dattes.

4:
Insérer une amande grillée dans la pâte d'amande pour garnir.

Ingrédients

1 boîte
Dattes fraîches

4 douzaines
Amandes non blanchies grillées à sec

PÂTE D'AMANDES

1 tasse
Amandes en poudre

1/4 à 1/3 tasse
Sucre en poudre

2 cuillères à thé
Eau ou hydrolat fleur d'oranger
ou mélange des deux selon le goût