

Daktyle nadziewane

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny deser.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- po 60 dag daktyli i całych nieobrzanych migdał -
- 30 dag cukru pudru -
- kilka kropli olejku pomarańczowego -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Migdały zalewamy wrzącą, a następnie zimną wodą, obieramy, mielimy w malakserze razem z cukrem pudrem i olejkiem pomarańczowym. Z daktyli wyjmujemy pestki, faszerujemy masą migdałową.

