

Datilés rellenos con masapán

ingredientes

½ kg. Almendras blancas

¼ kg. De asucuar

2-3 gotas de extracto de almendras amarga
(opcional)

Unas gotas de agua de Azahar

Un poquito de agua au un poco de clara de
huevo



Elaboración

Moler las almendras, alternando con el asucuar, y obtener una mescla finita. Añidir unas gotas de agua de azahar y si se quiere, gotitas del extracto de almendras amargas. Roshear (salpicar) davagar davagar (poco a poco) un poco de agua au un poco de clara de huevo, asiguer amasando hatta que se consigue una masa blanda pa poder rellenar los datilés.

Formar rulitos y rellenar los datilés como en la foto. Desharlos tapados muy bien para que no se sequen.

Dulce lo vivos