

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Dadels met pistachevulling Tussendoortje (25 stuks) 20 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gram gepelde pistachenootjes• 50 gram palmsuiker• 1-2 eetlepels sinaasappelsap• 250 gram verse dadels <p>Spoel de pistachenootjes in een zeef af onder heet water om het zout eraf te spoelen (indien nodig). Laat ze goed uitlekken.</p> <p>Maal de pistachenootjes in de keukenmachine fijn. Voeg de suiker en het sinaasappelsap toe en meng alles tot een stevige pasta.</p> <p>Snijd de dadels in de lengte in en verwijder de pit. Vul de holte op met het pistachemengsel.</p>	<p>Dates with pistachio filling Snack (25 pieces) 20 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 grams of peeled pistachio nuts• 50 grams of palm sugar• 1-2 tbsp of orange juice• 250 grams of dates <p>Rinse the pistachio nuts in a sieve under hot water to rinse of the salt (if necessary). Leave them drain well.</p> <p>Mix the pistachio nuts fine in the food processor. Add the sugar and the orange juice and mix everything to a substantial paste.</p> <p>Cut the dates lengthwise in and remove the pip. Fill the hole with the pistachio mixture.</p>	<p>Datiles relleno con pistacho Tentempié (25 trozos) 20 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gramos de pistachos descascarado• 50 gramos de azúcar de palma• 1- 2 cuharadas de zumo de naranja• 250 gramos de datiles <p>Enjuaga los pistachos en un colador debajo agua caliente para enjuagar el sal (si necesario). Deja escurrir los buen.</p> <p>Mole los pistachos fino en la procesadora de alimentos. Añade el azúcar y el zumo de naranja y mezcla todos hasta un fuerte pasta.</p> <p>Corta los datiles longitudinalmente y expulsa el hueso. Llena la cavidad con la mezcla de pistacho.</p>	
---	---	---	--