

DULCES CASEROS

INGREDIENTES:

Dátiles, miel, una tarrina de queso Philadelphia, sal, nuez Moscada (especia), piñones y nueces.

PREPARACIÓN:

Primeramente lavarse muy bien las manos.

Coger el número deseado de dátiles y deshuesarlos-en caso de que tengan hueso dentro-

Posteriormente, en un recipiente aparte verter la tarrina de queso y ponerle sal y la especia; debe de removerse un rato.

Una vez deshuesados los dátiles, introducir la mezcla anterior.

Colocarlos en un plato y... listos para la degustación.

(Si gusta la miel, se puede poner sobre los Dulces Caseros una vez realizados los pasos anteriores).