

Rebanada de Dátil y Nuez de Castilla

Max Hardy (Australia)

Ingredientes:

- 1 taza de harina leudante
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1/4 libra de margarina o mantequilla (mantequilla de vaca) derretida (113.4 gr.)
- 1/2 taza de nueces de castilla picadas
- 1/4 libra de dátiles picados (113.4 gr.)
- 1 taza de coco rallado

Procedimiento:

Batir los huevos, agregar la mantequilla derretida. Verter sobre los ingredientes secos. Prensar sobre una bandeja para hornear. Hornear moderadamente (a unos 350°F / 180°C) por unos 25 minutos.

Opcional: agregar caramelo o glaseado de chocolate (aunque es delicioso sin el glaseado - ¡y probablemente mejor para ti, me parece!)

¡Disfrútalas!

