

Barrita de dátil y frutos secos



Ingredientes

Pistachos: 1/4 Taza

Almendras fileteadas: 1/2 Taza

Nueces de la india: 1/4 Taza

Dátiles sin hueso: 1 1/4 Taza

Agua Caliente: 2 cdas.

Nueces: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En una procesadora, triturar los dátiles con el agua caliente hasta que se forme una pasta. Luego trasladar a un tazón.
- Picar todos los frutos secos -almendras, nueces, pistachos y nueces de la India- y después combinarlos con la pasta.
- Verter la mezcla en los moldes siliconados y congelar por 1 hora.
- Desmoldar y decorar con papel y listón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barrita-de-datil-y-frutos-secos>