Dátiles rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nueces: grs.
Mazapan: 100 grs.
Dátiles: 225 g

Preparación de la Receta

- Retire el *carozo* de los dátiles y abra al medio.
- Estire el *mazapán*, forme finos rollitos y corte en porciones.
- Rellene los dátiles con un rollito de *mazapán* y una nuez.
- Repita la operación hasta completar todos los dátiles y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/datiles-rellenos