

◊ Categoria: Dolci e Desserts - Piccola Pasticceria



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Molto Basso

I datteri farciti sono dolcetti facili e veloci da preparare ma accattivanti e dall'effetto assicurato. Irresistibili: tutti ne assaggeranno almeno uno, perché si prendono con le dita e si mangiano in un sol boccone.

I datteri farciti stanno benissimo dopo il panettone e un pezzetto di torrone, a cui non invidiano proprio niente, neanche le calorie!



Ingredienti

>> Datteri

freschi e al naturale 8



>> Ricotta

di mucca 50 gr



>> Panna

fresca 250 ml



>> Zucchero

4 cucchiaini



Preparazione



Si tagliano i datteri nel senso della lunghezza (ma senza dividerli in due) e si toglie il nocciolo. In una ciotola si lavora la ricotta con un cucchiaio di legno, quindi si aggiunge la panna fresca e si monta il tutto per circa 5 minuti.



Si aggiunge lo zucchero, si amalgama bene il tutto e si farciscono i datteri.

Consiglio

Se non consumate i datteri farciti subito, conservateli in frigorifero coperti con della pellicola trasparente.

