


Crema o Sirope de Dátiles

<p>Ingredientes: (peso en crudo)</p> <ul style="list-style-type: none">- Dátiles naturales de rama 200 g.- Agua mineral (según la consistencia deseada). 300 ml.	
---	--

Elaboración:

1. Deshuesar los dátiles.
2. Trocear y colocar en un recipiente. Cubrir con agua caliente y dejar reposar 20 minutos.
3. Colar reservando el agua. Colocar los dátiles en un procesador de alimentos, o batidora. Añadir unos 100 ml de agua reservada y triturar.
4. Cuando tengamos una pasta homogénea, remover y añadir poco a poco más agua, continuando con el proceso de trituración. Proceder de esta manera hasta tener una crema de la consistencia deseada.
5. Si prefieres sirope, seguir agregando agua y batiendo muy bien. Comprobar el punto, usar inmediatamente o guardar en recipientes con tapa hermética.