

HAYS (palline dolci)

Sono dei dolcetti facili da preparare, che non necessitano di cottura, con un sapore tipicamente arabo, dato dall'unione di datteri e pistacchi.

INGREDIENTI

Biscotti secchi (o pane secco), datteri, mandorle, pistacchi, olio di sesamo (o burro fuso) e zucchero di canna.

PREPARAZIONE

Sbriciolare finemente i biscotti secchi. Per ogni 400 grammi di biscotti, unire 300 grammi di datteri denocciolati e sminuzzati, 100 grammi di mandorle e pistacchi puliti e tritati. Mescolare il tutto e unire 60/70 grammi di olio di sesamo. Lavorare bene con le mani amalgamando fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare delle palline come tante polpettine. Passarle nello zucchero di canna macinato finemente. Lasciare riposare qualche ora e servire.