

Date loaf

Ingredients:

1 packet of dates
1 tsp bicarbonate of soda
1 cup of brown sugar
1 ½ cups of flour
½ tsp salt
½ packet raising agent
1 egg
3 tbsp milk

Stone and cut up into small pieces (a packet of) dates.

Cover them with a teaspoon of bicarbonate of soda and a cup of boiling water.

Leave to cool. Add a cup of brown sugar.

Add a cup and a half of flour, half a teaspoon of salt, half a packet of raising powder in a bit of milk, and one egg.

In oven, 180° for about 45 mins.

Torta di datteri

Ingredienti:

1 pacco di datteri
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 bicchiere di zucchero integrale
1 bicchiere e mezzo di farina
mezzo cucchiaino di sale
mezza bustina di pane degli angeli
un po' di latte
1 uovo

Seguire il seguente procedimento:

- Snocciolare e tagliare un pacco di datteri.
- Coprire i datteri con un bicchiere d' acqua bollente
- Aggiungere un cucchiaino di bicarbonato di sodio e un bicchiere di zucchero integrale
- Lasciare raffreddare
- Aggiungere un bicchiere e mezzo di farina, mezzo cucchiaino di sale, mezza bustina di pane degli angeli con un pò di latte e 1 uovo
- Girare il tutto
- Mettere nel forno a 180°, per circa 45 min.