

Tarta de Dátiles y Café de Costa Rica

RINDE: 6 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 200 g de dátiles Medjool sin hueso
- 100 g de harina de almendra
- 80 ml de espresso costarricense
- 80 g de mantequilla sin sal
- 60 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 1 g de nuez moscada
- 1 pizca de sal

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla los dátiles con el café caliente y deja reposar 10 minutos.
3. Licúa los dátiles con los huevos, la mantequilla derretida y el azúcar.
4. Agrega la harina de almendra, la sal y la nuez moscada.
5. Vierte la mezcla en moldes individuales.
6. Hornea de 20 a 25 minutos o hasta que estén doradas. Sirve tibio con yogur griego sin azúcar.

