

Datolyás-kókuszos sütemény

1. Az előkészítéshez mérjük ki **30 dkg simalisztet, 10 dkg kókuszreszeléket, 25 dkg fehér-cukrot** vagy fehér nádcukrot, **30 dkg vajat, 15 dkg aszalt datolyát** és **3 dl teljes tejet**. A lisztet szitáljuk át és **egy mokkáskanál szódabikarbónával** alaposan keverjük el. Készítsünk ki **4 tojást**.

2. Az aszalt datolyát vágjuk apró kockákra.

TIPP: ha nagyon kiszáradt már a zacskóban, érdemes 5 percre forró vízbe áztatni szeletelés előtt, vagy alkalmazzuk a rum-módszert, amikor a datolyát egy éjszakára rumba áztatjuk.

3. A vajat mikrohullámú sütőben puhítsuk meg, de semmiképpen se olvadjon el.

TIPP: ha sütés előtt egy-két órával eszünkbe jut, vegyük ki a hűtőből, így megpuhul szobahőmérsékleten.

4. A vajat elektromos keverőgéppel keverjük habosra a cukorral.

5. A 4 tojást egyenként fél percig keverve adjunk a cukros vajhoz.

6. A keverékhez adjuk hozzá a kókuszreszeléket is.

7. A lisztet és a tejet keverjük hozzá a masszához.

8. A datolyát keverjük bele a masszába.

9. A keveréket öntsük sütőpapírral kibéltetett sütőformába. Zománcos tepsiben sütöttem, amely mérete 32*22 cm és mélysége 8 cm. Egyenletesen oszlassuk el a masszát és szórjuk meg **2 ek kókuszreszeléssel** és **1 ek cukorral**.

10. A gázsütő 3/4-es fokozatán (elektromos sütő 175-180 °C) süssük 30-35 percig, vagy amíg megsül. Tűpróbával ellenőrizzük.

TIPP: Ez a sütemény önmagában is finom, de különösen a rumos változathoz jól illik egy gombóc vanília fagy-lalt.

Jó étvágyat!