

## DADELTAART

1 pnd. dadels  
100 gr. suiker  
1 geklopt ei  
225 gr. roomboter  
3/4 pakje petit beur of nizza  
gemalen kokos.

Dadels ontpitten en fijn maken.

Petit.b. of nizza in stukjes {geen gruis}, ik heb het met een mes gedaan gaat heel goed.

Boter smelten- suiker er bij doen als suiker opgelost is van het vuur af het geklopte ei erdoor eveneens van het vuur de dadels door het mengsel roeren dan zachtjes laten pruttelen tot de massa homogeen is geworden van het vuur stukjes koek er door roeren in een schaal bekleed met bakpapier storten aflaten koelen en beide kanten met kokos bestrooien.

Recept van: Ingrid de Deugd