Dátiles rellenos a la romana

A continuación voy a tratar de la miel aérea, regalo del cielo...

Virgilio

Dulcia Domestica: Estos pequeños dulces domésticos (llamados dulciaria) se hacen así: Los dátiles se rellenan -después de quitarles las semillas- con nuez o con nueces y pimienta molida, se espolvorean con sal en el exterior, se confitan en miel y se sirven.

Ingredientes

- ★ Dátiles deshuesados
- ★ Nuez triturada - las avellanas y las castañas cocidas también van perfectas
- ★ Canela y pimienta larga (o pimienta negra), 1 cucharadita por 1/2 taza de nueces
- ★ Miel para cubrir los dátiles rellenos
- ★ 1 frasco para guardarlos

Pica las nueces y mezcla con la canela y la pimienta. Rellena con cuidado los dátiles deshuesados, vigilando de no pasarte para no romper la fruta. Coloca las dátiles rellenos en un frasco, sujetándolos para evitar que las nueces se derramen. Continúa con este proceso hasta que el tarro esté lleno. Vierte la miel sobre los dátiles hasta que todos los espacios queden cubiertos.