

كرات التمر بالبندق والشوكولاته

بواسطة : مطبخ حلوة 2011/8/6



المقادير:

1/2 كيلو تمر طري

1/8 كيلو بندق مجروش

1/4 كيلو جوزة هند مبشور

مقدار شيكولاتة المطبخ

التحضير :

توضع الشيكولاتة في وعاء معدني ثم يوضع الوعاء في حمام ماء ساخن لتسيح الشيكولاتة

الطبخ:

1 - يهرس التمر جيدا.

2- يوضع البندق المفري على التمر ويهرسان معا

3- يوضع جوز الهند ويعجن معهما جيدا

4- يشكل الخليط على هيئة كرات صغيرة مثل حجم عين الجمل

5- تسقط الواحدة تلو الاخرى في الشيكولاتة.

6- وتوضع على طبق مسطح متباعدة ثم ترفع من الشيكولاتة بملعقة صغيرة

7- بعد ان تتجمد الشيكولاتة تنزع الكرات برفق من الطبق بالشيالة او اي شئ مسطح وترص على

طبق التقديم او يمكن لفها في ورق البنبون او ورق الالومنيوم

مثل البنبونة لينجذب لها الاطفال وفي حالة تقديمها بدون لفها يمكن تزيينها - قبل ان تبرد -

بالفستق المفري او جوز الهند