

RECIPE

Nutella®'lı Hurma Topları

Kolay

35 Dk



İÇİNDEKİLER

6 kişi için

- 2 yemek kaşığı kakao tozu
- çekirdeği çıkarılmış ve doğranmış 260 gram Medjool hurması
- 3 yemek kaşığı şekerless rendelenmiş hindistan cevizi
- bir tutam deniz tuzu

Coating Options

- 2 tbsp cocoa powder
- 2 tbsp crushed toasted pistachios
- 2 tbsp crushed toasted walnuts
- 45 grams Nutella®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

İÇİNDEKİLER

- 1 Küçük bir tencereye doğranmış hurmaları koyun ve yumuşayana kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin. Ateşten alın ve kakao tozu, rendelenmiş hindistan cevizi ve tuzu ilave edip iyice karıştırın.
- 2 Püreden bir çay kaşığı dolusu alın hafif ellerinizi hafif ıslatarak lokma büyüklüğünde toplar hazırlayın
- 3 Topları, kakao tozu, antep fıstığı ve/veya ceviz içinde yuvarlayın, servis yapmadan önce üzerini örterek en az 1 saat soğumaya bırakın. Süslemek için üzerine Nutella® serpin.
- 4 Ramazan başlamadan 1 hafta önceden yapılabilir