

TARIF

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®



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

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