

كرات التمر بالسمس واللوز

المقادير:

- 250 غ تمر مطحون
- 2 ملعقتان كبيرتان عسل
- 2 ملعقتان كبيرتان جوز الهند
- سمس
- لوز كامل غير مقشر

طريقة التحضير:

- في وعاء ، أخلطي التمر مع العسل وجوز الهند.
- خذي قطعاً متوسطة الحجم من المزيج وكوريها في راحة يدك.
- ضعي السمس في وعاء وغمسي الكرات من كل الجهات.
- ثبتي وسط كل كرة حبة لوز
- أدخلها إلى الثلاجة لـ 30 دقيقة ثم قدميها إلى جانب القهوة.

الف صحة!