

كرات التمر بالسمسم واللوز

المقادير:

- 250 غ تمر مطحون
- 2 ملعقتان كبيرة عسل
- 2 ملعقتان كبيرة جوز الهند
- سمسن
- لوز كامل غير مقشر

طريقة التحضير:

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

الف صحة !