

كرات المكسرات والفاكهة المجففة

المقادير:

- 6 حبات مشمش مقطعة
- 6 حبات برقوق مجفف مقطعة
- 3 ملاعق كبيرة عصير تفاح
- 2 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 2 أكواب شوكولا
- 1 رشة زنجبيل
- $\frac{1}{2}$ كوب زبيب
- $\frac{1}{2}$ كوب جوزهند
- $\frac{1}{2}$ كوب لوز
- $\frac{1}{2}$ كوب شوكولا حبوب صغيرة
- $\frac{1}{4}$ كوب جوز
- 1/8 كيلو مكسرات (محمصة ومفرومة)

طريقة التحضير:

- في وعاء عميق نضع الزبيب والجوز والفاكهة المجففة ورشة الزنجبيل وعصير التفاح وزيت الزيتون ونقلب جيدا ثم يغطوا ويتركوا جانبا مدة ساعة.
- في وعاء ماء على النار نقوم بتذويب الشوكولا، ثم نضيف خليط المكسرات والفاكهة المجففة للشوكولا ونقلب المزيج ثم نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة حتى يتماسك.
- نعمل على تشكيل الخليط السابق على هيئة كرات متوسطة الحجم.
- نعمل على قلب جزء من الكرات في المكسرات المفرومة وجزء آخر في جوز الهند وجزء آخر في حبوب الشوكولا ثم نضعها في الثلاجة حتى يتماسك ثم تقدم.

الف صحة!