

חטיף אגוזים ותמרים בציפוי שוקולד מריר של מיקי שמו

גרסה טבעונית ומומלצת לריבועי שוקולד כשרים – חטיפים טבעוניים עם אגוזים ותמרים מתוך התכנית "מתוק או מלוח" עם מיקי שמו ולאון אלקלעי

הוספת תגובה

מיקי שמו | 05.09.2021

דלג לאופו ההכנה

מרכיבים

ליצירת רשימת קניות – סמנו את המרכיבים שחסרים לכם

המרכיבים לתבנית 22:22

☐ 3/4 כוס (100 גרם) שומשום מלא

☐ 3/4 כוס (100 גרם) אגוזי לוז קלופים טבעיים

☐ 1 כוס + 1 כף (50 גרם) בצפוצי אורז מלא

☐ 100 גרם (1 כוס) שיבולת שועל דקה (מהירת הכנה)

☐ 1 כוס (100 גרם) שיבולת שועל דקה/ עבה

☐ 1/2 כוס (50 גרם) חמאת קקאו (לא חובה)

☐ 1/4 כוס פחות 1 כף (50 מ"ל) מייפל אמיתי

☐ 1/4 כוס (90 גרם) דבש טהור

☐ 1/2 כוס (80 גרם) טחינה

☐ 1 כוס או כ- 12 יחידות תמרים מגולענים תמרים מסוג מג'הול מגולענים טחונים במעבד מזון

החיים הטובים

☐ 2 גרם (ראש כפית) קינמון

☐ קורט ציפורן (לא חובה)

לציפוי

☐ 150 גרם שוקולד מריר 70%

חזרה למרכיבים

אופן הכנה

1 בתבנית על גבי נייר אפייה מרססים בשמן וקולים את השומשום המלא, אגוזי הלוז הטבעיים (ללא קליפה), בצפוצי האורז המלא ושיבולת השועל הדקה/ עבה בחום 125-130 מעלות למשך 20 דקות, מצננים קלות ומעבירים לקערה גדולה.

2 בקלחת מחממים את חמאת הקקאו, המייפל, דבש ותמרים מסוג מג'הול על לקבלת תערובת אחידה וחלקה, מוציאים מן הקלחת את התערובות ומוסיפים את הטחינה, מערבבים עד לאחידות.

3 מוזגים את תערובת התמרים החלקה לתוך קערת הפיצוחים הקלויים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מוסיפים את התבלינים וממשיכים לערבב (ניתן להוסיף את התבלינים בסיום הבישול לתערובת החמה לפני שמוזגים לתערובת הפיצוחים)

מעבירים את התערובת לתוך תבנית בגודל 22:22 ומיישרים אותה.