حلوى جوز الهند بالتمر و الطحينة

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0

المكونات:

- ½ كوب من الكاجو النيء
- ¼ كوب من زيت جوز الهند
- 150 مل من حليب جوز الهند المكثف
- ½ كوب من التمر الطري (100 جرام)
- ¼ كوب من الطحينة
- رشة من الملح
- بذور السمسم المحمصة
- الشوكولاتة الداكنة, مذابة (اختياري)

الخطوات:

1. ننقع الكاجو من 3 الى 4 ساعات.
2. نضع ورق بارشمان في صينية خبز حجمها 20 سم.
3. نضع الكاجو في الخلاط مع الزيت و الحليب و نخلط.
4. نضيف التمر, الطحينة, ورشة من الملح و نخلط مجددا حتى يصبح المزيج أملس.
5. ننقل المزيج إلى الصينية المجهزة. ونرش بذور السمسم عليه.
6. نضعه في الثلاجة لمدة ساعتين حتى يتماسك الفادج و يصبح جاهز للتقطيع إلى مربعات. أو نضعهم في الفريزر إذا كنا نرغب في أن يتماسك في وقت أسرع.