

## نايس كريم الطحينة مع كراهيل التمر

النشأص : 4

الوقت الكلي: 20 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

كراهيل التمر:

4/3 كوب معجون التمر

4/1 كوب طحينة

1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند

8/1 ملعقة صغيرة من الملح

نايس كريم:

2 كوب هوز مثلي

3 هلاعق كبيرة من الطحينة

2-1 ملعقة كبيرة من كريمه جوز الهند (اختياري)

1 شوت أسبريسو، باردة (اختياري)

2-1/1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

للتقديم:

حلاوة هفتتة، فستق، أو بذور السوسم

الخطوات:

1. نبدأ بعمل كراهيل التمر من خلال وضع كل مكونات الكراهيل في الخلاط ونخفق حتى يصبح المزيج أملس. إذا لم يكن لديكم خلاط يمكنكم استخدام محضر الطعام. قوموا بإنزال المزيج من على الجوانب كلها تتطلب الأمر ثم يستكمل الخفق. ننتقل المزيج الى وعاء ونضعه في الثلاجة أثناء عمل النايص كريم.
2. لعمل النايص كريم نضع قطع الهوز المثلي مع باقي المكونات في محضر الطعام. نخفق حتى يتكون لدينا مزيج بكثافة أيس كريم سريع التقديم.
3. نضع مغارف من النايص كريم مع هلاعق مهتلتة من الكراهيل في وعاء عادي أو وعاء أيس كريم. حتى يتبقى لديكم قليلاً من النايص كريم يمكنكم لحسه عندها لا يوجد أحد حولكم. ثم باستخدام سكين أو سباتشولا رقيقة قوموا بدهج الكراهيل مع النايص كريم.
4. نضع المزيج في الفريزر لينتھاسك. ونقدمه كھا هو مع الحلاوة الهفتتة أو رشة من الفستق.

ملاحظات:

قوموا بحفظ أي بواقي في الفريزر وستكون صالحة لمدة شهر. أخرجوه من الفريزر قبل إستخدامه ببعض من الوقت.