חטיפי בריאות טבעוניים עם קפה

דיאנה יוסף



מצרכים:

14 תמרים מגולענים
1½ כוסות אגוזים
1 מנת אספרסו קצרה
⅓ כוס קקאו
⅓ כוס קוקוס טחון
½ כפית קינמון
קקאו נוסף לציפוי

אופן ההכנה:

1. **משרים את התמרים במים חמים כ־10 דקות ומסננים היטב.**
2. **מכניסים למעבד מזון את האגוזים, האספרסו, הקקאו, הקוקוס, הקינמון והתמרים.**
3. **טוחנים עד שמתקבלת עיסה אחידה ודביקה.**
4. **מניחים את העיסה בין שני ניירות אפייה ומשטחים לריבוע בעובי של כ־1 ס"מ.**
5. **מעבירים למקפיא לכ־10 דקות להתייצבות.**
6. **מוציאים וחותכים לקוביות בגודל הרצוי.**
7. **מצפים כל קובייה בקקאו מכל הצדדים.**

לקוחות VIP נהנים יותר!
אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל
*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה