תמרים ממולאים

עשר דקות, בלי אפייה - מתוק טבעי לט"ו בשבט (ללא גלוטן)





מצרכים

- 20 תמרים מג'הול
- חצי כוס חמאת בוטנים או טחינה גולמית
- 20 חצאי אגוזי מלך או שקדים
- לציפוי (לא חובה): 100 גרם שוקולד מריר
- לקישוט: פיסטוקים קצוצים, קוקוס או מלח גס

20 תמרים · לגן ללא אגוזים: טחינה וגרעיני דלעת

ללא גלוטן

אופן ההכנה

1. חורצים כל תמר לאורכו (לא עד הסוף) ומוציאים את הגלעין.
2. ממלאים כל תמר בכפית קטנה של חמאת בוטנים או טחינה.
3. לוחצים חצי אגוז או שקד מעל המילוי וסוגרים קלות.
4. רוצים חגיגי? ממיסים שוקולד וטובלים חצי מכל תמר.
5. מניחים על נייר אפייה ומפזרים פיסטוקים, קוקוס או מעט מלח גס.
6. מקררים 20 דקות עד שהשוקולד מתקשה. נשמרים במקרר עד שבוע.

⚠️ **חשוב:** המתכון ללא גלוטן מלכתחילה. בכל זאת בודקים שהתמרים, חמאת הבוטנים או הטחינה, האגוזים והשוקולד מסומנים "ללא גלוטן".