

חרוסת



רכיבים

- גרם תמר
- גרם אגוזי מלך
- גרם שקדים
- גרם צימוקים ללא חרצנים
- תפוח עץ
- בננה
- 1/4 4/1 כוס יין מתוק
- לפי הטעם מקל קינמון (לא חובה)
- לפי הטעם ג'ינג'ר טחון (לא חובה)

הכנה

1. משרים את השקדים במים רותחים כ-15 דקות, ומסירים את הקליפה.
2. מייבשים.
3. טוחנים יחד במטחנת בשר את השקדים, אגוזי המלך, הצימוקים והתמרים.
4. עד לשלב זה, אפשר להכין מראש ולשמור במקרר.
5. כשעה לפני ההגשה: מקלפים את התפוח ומרסקים בפומפייה דקה.
6. מרסקים את הבננה בעזרת מזלג.
7. מוסיפים מחצית מכמות עיסת השקדים, את היין והתבלינים ומערבבים היטב. בתיאבון!

40 דקות

10 servings 10