

حلو التمر بالزعفران



التصنيف: حلويات

النوع: عربية

مدة الطهي: 10 دقائق

العدد: 48 قطعة

المقادير:

1/2 كوب سكر

3/4 كوب حليب

500 غرام تمر منزوع النوى

1 كوب جوز مجروش

1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة صغيرة هيل مطحون

1/2 ملعقة صغيرة زعفران مفتت

1 كوب جوز هند مبشور

للتشكيل: جوز هند محمص

طريقة التحضير

- 1- في قدر سمكة القاعدة، ضعي السكر والحليب والتمر، قلبي بملعقة خشبية على نار متوسطة لمدة 5 دقائق، إلى أن يتكوّن لديك خليط ناعم سميك القوام.
- 2- أضيفي الجوز والزبدة والهيل والزعفران، واستمري بالتقليب لمدة 3 دقائق إلى أن تختلط المواد ويتجانس الخليط.
- 3- أضيفي جوز الهند وقلبي ليختلط تماماً.
- 4- اسكبي الخليط في طبق واسع. استمري في تقليبه إلى أن يبرد.
- 5- شكلي الخليط إلى كرات صغيرة، أو حسب الحجم الذي تفضلينه.
- 6- دحرجي الكرات بجوز الهند لتتغطّى تماماً. قدمي حلو التمر، مع القهوة العربية.