

מתכונים למוצר תמרים טחונים - כבוש

עוגת תמרים- מתמרים טחונים/כבוש

לטרופ הכל יחד, אפשר במטרפה ידנית

4 ביצים שלמות

1 1/4 כוסות סוכר

1 כוס שמן

1 כוס מיץ תפוזים

1 כוס קמח

2 שקיות אבקת אפיה

2 שקיות סוכר וניל

200 גר' קווצ' תמרים

1 כוס קוקוס

1 כוס אגוזי מלך קצוצים

לצקת לתבנית עגולה 26 או תבניות אינגליש קייק

לאפות בחום בינוני 180 מ' עד שקיסם יוצר עם פירורים לחים. לא לייבש את העוגה..

גלילות תמרים- מתמרים טחונים/כבוש

לבצע:

3 1/4 כוסות קמח

1 שקית אבקת אפיה

1 שקית סוכר וניל

1/2 כוס סוכר

2 ביצים

250 גר' חמאה קרה

למילוי: כבוש תמרים מעורבב עם מעט קינמון (כדאי לרכך מעט את התמרים במעט מים חמים, או לחמם טיפה במיקרו, שיהיה נוח למריחה)..
..

אגוזי מלך קצוצים

ללוש את חומרי הבצק לבצק אחיד. לא יותר מדי..

לחלק ל 3 כדורים

לרדד כל כדור לעלה בעובי 1/2 ס"מ

למרוח את מחית התמרים, לפזר מעט אגוזי מלך ולגלגל.

להעביר את הנקניק לתבנית אפיה ולחתוך לעוגיות בתוך התבנית
לאפות בחום בינוני, 180 מ' כ 20 דקות, עד שמזהיב.

טרין תמרים ופיצוחים

150 גר' דבש

120 גר' סוכר

לחמם על הגז

להוסיף 250 גר' קווצ' תמרים ולרכך תו"כ בישול.

להסיר מהאש ולהוסיף 500 גר' פיצוחים (אגוזי מלך, פקאן, קשיו, שקדים, לוז.. מה שיש..)

ליצור נקניקים בעובי 5 ס"מ

לגלגל כל נקניק בשומשום קלוי

אפשר לשמור במקפיא או במקרר...

אפשרות שניה..

בלי סוכר ודבש

לערבב 500 גר' קווצ' תמרים עם כ 700 ג' פיצוחים

להוסיף 1 כף דבש ו 1 כף טחינה גולמית

ליצור נקניקים והמשך כמו במתכון הקודם...