

Świeże daktyle nadziewane słodkim kremem

Składniki

- 10 świeżych daktyli
- 1/4 szklanki melasy z karobu lub syropu daktylowego
- 1/4 szklanki tahini
- garść solonych pistacji lub szczypta różowej soli himalajskiej (opcjonalnie)

Przygotowanie

Mieszmamy dokładnie syrop daktylowy z tahini trzepaczką. Siekamy pistacje. Daktyle rozkrajamy wzdłuż długiego brzegu, z jednej strony, usuwamy pestki i nadziewamy kremem. Układamy na talerzu, na końcu posypujemy słoną kruszonką pistacjową lub solą. Przechowujemy w lodówce do tygodnia, lub w zamrażarce do 2 miesięcy.

Lista zakupów

[Daktyle świeże medjool bio](#)

[Gramatura: 280 gram](#)

[Cena 28,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Tahina bio](#)

[Gramatura: 180 gram](#)

[Cena 13,49 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Pistacje prażone i solone bio](#)

[Gramatura: 100 gram](#)

[Cena 16,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Syrop daktylowy ekologiczny](#)

[Gramatura: 350 gram](#)

[Cena 14,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)