



רכיבים:

¼ כוס שמנת מתוקה

300 גרם שוקולד לבן, קצוץ דק

100 גרם תמרים מגולענים (מומלץ מזון מג'הול)

50 גרם אגוזי מלך

2 כפות ברנדי (ניתן להשתמש בכל ליקר אחר העולה על דעתכם)

2 כפות קמח מצה

קוקוס טחון, לציפוי

אופן ההכנה:

1. מחממים את השמנת המתוקה בסיר עד לסף רתיחה.
2. יוצקים את השמנת החמה על השוקולד הקצוץ ומערבבים היטב,
3. עד שהשוקולד נמס ונהיית תערובת חלקה. מעבירים למקרר.
4. טוחנים במעבד מזון את התמרים עם האגוזים, הברנדי/ליקר וקמח המצה, עד שמתקבלת תערובת חלקה. מכסים את התערובת ומצננים במקרר.
5. יוצרים ממחית התמרים כדורים קטנטנים. שומרים בצד. (מומלץ להשתמש בכפפות ניילון/לאטקס על מנת שהתערובת לא תידבק לידיים)
6. מוציאים את תערובת השוקולד מהמקרר, ובעזרת כפפות נקיות יוצרים מהתערובת כדורים קטנים (גדולים מכדורי התמרים). קורצים גומה במרכז כל כדור, ממלאים את הגומה בכדור קטנטן של חרוסת תמרים, סוגרים ומגלגלים לטראפל.
7. מפזרים על צלחת שטוחה את הקוקוס הטחון ומגלגלים בו את הטרפּלס, עד שהם מצופים היטב מכל צדיהם. מעבירים לצלחת ושומרים בקירור עד להגשה.

