

החרוסת של דורית

מרכיבים

200 גרם אגוזי מלך [לא קלויים]
150 גרם שקדים [לא קלויים ולא קלופים]
200 גרם אגוזי לוז [לא קלויים ולא קלופים]
250 גרם תמרים [עדיף מג'הול] או ממרח תמרים
150 גרם צימוקים
4-5 תפוחי גולדן דלישס ו/או יונתן [קלופים]
3/4 עד כוס יין לבן/אדום לא מתוק
כ-280 גרם סילאן [3/4 עד כוס]

*אפשר גם: להחליף את אחד האגוזים בפקאנים לא קלויים, או להוסיף 100 גרם פקאן על חשבון 100 גרם אחרים, או להוסיף 100-200 גרם פקאן עם אקסטרה תפוחים וסילאן.
*אפשר גם 2: להוסיף כל פרי יבש שיש לכם בבית: דבלים, שזיפים, משמשים, דובדבנים וכו'.

הכנה

דבר ראשון, משרים את הפירות היבשים במים ללילה. אם אין לכם לילה לפני, אפשר להשרות במים חמים לכמה שעות.

טוחנים את כל החומרים היבשים עד למידה הרצויה. דורית טוחנת את האגוזים עד למידה בינונית, בגלל שאח"כ היא מערבבת את כל החומרים בטחינה נוספת ואנחנו לא רוצים חרוסת מאבקת אגוזים. מניחים בצד.

מגררים את התפוחים בפומפיה או בפוד פרוססור ומניחים בצד.

מסננים את מי ההשריה של הפירות היבשים (לא חייבים לייבש לחלוטין) וטוחנים עד לקבלת עיסה משחתית.

מתחילים לערבב את הכל. אפשר ביד בקערה גדולה מאוד או בסיר, אבל עדיף במעבד מזון. מוסיפים סילאן ויין לפי הטעם.

משתדלים שהחרוסת לא תצא דלילה מדי, כי איזה בית אפשר לבנות עם כזה טיט?

שוב נדגיש: יד חופשית אנשים. כן, אפשר להשתמש בדבש. כן, אפשר לוותר על לוז (אנחנו יודעים, אתם אלרגיים). כן, לא חייבים יין, אפשר להשתמש בתירוש. אבל אז תקבלו חרוסת אחרת, ולא את החרוסת של דורית וזה כבר הפסד שלכם ☺