

# خرمای شکلاتی؛ ساده، خوشمزه و سالم

3 خرداد 1405

این روزها که مردم به خاطر سلامتی‌شان قند کمتری استفاده می‌کنند، خوردن یک استکان چای با خرما هم سالم است هم خوشمزه. اما گاهی برای مهمانی‌ها می‌توان آن را با شکلات دیزاین کرد که کنار یک لیوان چای برای مهمان‌ها جذابیت ایجاد کرد.

## مواد لازم

خرما ۱۵ تا ۲۰ عدد  
شکلات ۲۰۰ گرم  
بادام، گردو، پسته، فندق به تعداد خرماها  
روغن نارگیل ۱ قاشق چای‌خوری  
پودر نارگیل، کنجد یا پودر پسته (برای تزئین) به میزان لازم

## طرز تهیه

### مرحله اول: هسته خرما را خارج کنید

ابتدا خرماها را با دقت بشویید و خشک کنید.

سپس با یک چاقوی تیز، خرماها را از یک طرف برش دهید، به گونه‌ای که کاملاً از هم جدا نشوند.

هسته خرما را خارج کرده و آن را کنار بگذارید.

### مرحله دوم: خرماها را با مغز پر کنید

یک عدد مغز دلخواه مانند بادام، گردو، پسته یا فندق را داخل فضای خالی شده خرما قرار دهید.

می‌توانید از یک نوع مغز استفاده کنید یا برای تنوع بیشتر، هر خرما را با مغزی متفاوت پر کنید.

### مرحله سوم: شکلات را ذوب کنید

شکلات را به قطعات کوچک خرد کنید. سپس آن را به روش بن‌ماری ذوب کنید.

برای این که شکلات پس از سفت شدن براق‌تر و جذاب‌تر شود، می‌توانید یک قاشق چای‌خوری روغن نارگیل یا روغن مایع به آن اضافه کرده و خوب هم بزنید.

### مرحله چهارم: شکلات را روی خرما بریزید

خرماهای پرشده را یکی یکی با یک چنگال یا خلال دندان بردارید و کاملاً در شکلات نوب شده بغلتانید تا همه سطح آنها پوشیده شود.

خرماهای شکلاتی را به آرامی روی یک کاغذ روغنی یا سینی با پوشش سلفون قرار دهید.

### **مرحله پنجم: خرماها را تزئین کنید**

قبل از این که شکلات کاملاً سفت شود، می‌توانید روی خرماها کمی پودر نارگیل، کنجد، پودر پسته یا هر نوع تزئین دلخواه دیگری بپاشید.

سپس خرماها را به مدت حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید تا شکلات کاملاً سفت شود.