



## רכיבים:

½ כוס חמאת שומשום טבעי, או טחינה גולמית רגילה

4-5 כפות דבש

1 מיכל שמנת מתוקה

קורט הל טחון

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הדבש עם חמאת השומשום או הטחינה, מתבלים במעט הל טחון.
2. מקציפים את השמנת המתוקה לקצף נוקשה ויציב.
3. מקפלים את הקצף פנימה אל תערובת הדבש והטחינה.
4. מעבירים לתבנית אלומיניום חד פעמית מאורכת/עגולה, מכסים בניילון נצמד.
5. מאפסנים בפריזר עד להגשה פורסים פרוסות בעובי אצבע, מניחים להפשרה חלקית של 4-5 דקות על השיש בטרם מגישים לאכילה