

Pasta de curmale



Acum cativa ani am facut un **gem de curmale**, la care am adaugat stafide si suc de mere, si care a fost savurat cu mare placere alaturi de clatite si alte retete de post. Ba chiar am refacut si **fursecurile cu curmale**, numai de dragul aromei sale dulci si intense. Marturisesc, insa, ca nu stiam pe-atunci cat e de valoroasa aceasta pasta de curmale, absolut delicioasa, ce inlocuieste zaharul!

Se face incredibil de usor, trebuie doar sa amestecati cateva curmale cu apa, asa ca abia astept s-o preparati si sa ne bucuram impreuna de acest indulcitor natural si parfumat!

0 puteti folosi la prajituri, creme, bomboane vegane, smoothie-uri...si mai gasim noi cateva! ☐

Ingrediente:

- 200 g curmale uscate (cu samburi)
- 100 ml apa fierbinte

E atat de buna!!! ...puneti repede capacul pe borcan, pentru ca tentatia e mare! ☐



Mod de preparare:

Se scot samburii curmalelor (veti ramane cu cca. 170 g curmale decojite); aveti grija ca unele curmale (depinde de firma care le comercializeaza) au inca atasat capatul lemnos. E foarte tare si nu are ce cauta in pasta, aruncati-l!

Se toarna apoi apa fierbinte peste jumatatile de curmale, intr-un bol adanc, si se lasa 1 minut sa se inmoaie (daca nimeriti niste curmale mai uscate, puneti 150 ml apa si lasati la inmuiat cca. 5

minute). Amestecati din cand in cand in bol, pentru ca fructele sa fie bine acoperite.

Se pune toata compozitia in blender si se amesteca pana cand devine o pasta. Eu, pentru ca am facut numai o portie, am obtinut o compozitie mai granulata, (robotul meu, care e cam obosit ☹ , n-a prins totul in palete) asa ca am pasat totul cu mixerul vertical.

A iesit o minune de **pasta**, fina, dulce si-aromata!!!

V-am pregatit cateva poze pas cu pas, cum obisnuiam sa fac pe vremuri ☹







...si dupa degustare, o mica plimbare! ☐ Ma bucur asa mult ca putem iesi din nou afara!!! Zilele astea am pozat toti pomii din gradina si-am fost la „vanat” de albine ☐ Nici nu ma mir ca zumzaie non-stop, la cat de parfumate sunt florile din pomii nostri!!!





Laura Sava