

# TAHINI SLICES

## Συστατικά:

- 160 γρ. χουρμάδες + 6-7 κ.σ. καυτό νερό (75γρ.)
- 2 κ.σ ελαιόλαδο
- 220 γρ. ταχίνι
- 100 γρ. βρόμη, αλεσμένη σε αλεύρι
- 70 γρ. αλεύρι αμυγδάλου (αλεσμένα αμύγδαλα ή κάσιους ή φουντούκι)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας + 1/4 κ.γ. κανέλα
  
- 120 γρ. σοκολάτα 70% κακάο
- 2 κ.σ. ταχίνι
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. σουσάμι, για ντεκορ

## Οδηγίες:

1. Στρώνουμε ένα μικρό ταψάκι με λαδόκολλα.
2. Καθαρίζουμε (κουκούτσια) και βάζουμε τους χουρμάδες στο μπλέντερ με το νερό και το λάδι και τους χτυπάμε μέχρι να γίνει πάστα.
3. Μεταφέρουμε το μείγμα του χουρμά σε ένα μεγάλο μπολ και το ανακατεύουμε με όλα τα υπόλοιπα υλικά μας και πλάθουμε το μείγμα να γίνει ένα πηχτό ζυμάρι (αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγο νερό ή ταχίνι) και απλώνουμε ομοιόμορφα στο ταψάκι με τα χέρια μας.
4. Λιώνουμε την σοκολάτα, την ανακατεύουμε με το ταχίνι και το λαδί, ρίχνουμε πάνω από το μείγμα μας και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
5. Βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει το μείγμα για 1 ώρα.
6. Στην συνέχεια, κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια, βάζουμε πάλι στο ψυγείο σε ένα ταπεράκι και καλή απόλαυση.
7. Διατηρούνται για 1 εβδομάδα στο ψυγείο.

