

MAROKÁNKY

INGREDIENCE:

1 a 1/2 hrnku (400 ml) (rostlinného) mléka
1/2 hrnku pohankové mouky
3 lžíce ovesných vloček
přes 1/2 hrnku sušených švestek
1/4 hrnku sušených datlí
1/2 hrnku nesolených arašídů
1/4 hrnku lískových ořechů
4 lžíce kokosového oleje nebo másla
(měřeno v tuhém stavu)
2 lžíce arašídového másla
2 lžíce kakaa
2 lžíce sladidla dle chuti (cukr, datlový sirup, rýžový sirup...)

Na polevu:

Černá čokoláda
Kokosový olej nebo máslo

POMŮCKY:

Hrnc
Sekáček
Lžíce
Vařečka
Nůž
Prkýnko
Plech
Pečící papír
Hrnc a miska na vodní lázeň

POSTUP:

1. Předehej troubu na 190°C
2. Mléko vlij do hrnce, přidej 2 lžíce kokosového oleje a nechej mírně ohřívat, dokud se kokosový olej nerozpustí. Poté sundej z plotýnky.
3. Oslad' (raději méně) a přidej mouku. Míchej, aby vznikla hladká kašička.
4. Nasekej arašídů a lískové ořechy nahrubo (nejlépe v sekáčku) a vmíchej je do kašičky.
5. Nakrájej na malé kousky nakrájené švestky a datle a vmíchej do směsi.
6. Přidej 3 lžíce ovesných vloček a dvě lžíce arašídového másla.
7. Těsto nabírej lžící a dávej ho na plech vyložený pečícím papírem. Lžící ho uhlad' do placičky.
8. Peč 30 minut.
9. Po upečení nechej placičky vychladnout a ztuhnout.
10. Polij domácí čokoládovou polevou: Ve vodní lázni (viz kokosové kuličky) rozpust' tabulku černé čokolády se 2 lžícemi másla nebo kokosového oleje. Nech vychladit.

**TIP: PLACIČKY
DĚLEJ SPÍŠ
MENŠÍ**

DOBROU CHUŤ!

www.detivarisamy.cz

