

NajPečenie



Medové sušienky

Niečo chutné a zároveň zdravé na sviatky.

Potrebuje:

125 ml	mlieko
80 g	Palmarín
80 g	med
50 g	múka celozrnná
	sušené ovocie
	ovsené vločky
	mandle
	orechy sekané
	škoricu mletá
100 g	čokoláda na varenie
40 g	Cera

Postup:



Do misky dáme mlieko, palmarín, med a múku. Varíme nad parou do zhutnutia.



Pridáme na menšie kúsky nakrájané sušené ovocie, mleté mandle, škoricu a vločky. Zamiešame.



Mokrými rukami tvarujeme z cesta placky a ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Sušíme vo vyhriatej rúre 30-40 min - do svetlohnedá.



Vychadnuté sušienky polejeme čokoládovou polevou / nad parou rozpustíme čokoládu s cerou/.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	35 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
