

Keksići s orašastim plodovima i čipsom od jabuke

20–25 Min

Sastojci

= Kotányi Produkte

1 vrećica	Čipsa od jabuke
1 čajna žličica	BIO Cejlonski Cimet
25 g	Oraha
25 g	Indijskih oraščića
25 g	Sjemenki bundeve
25 g	Badema
35 g	Sitnog granuliranog šećera
10 g	Kokosovog ulja

Priprema

1 Prvo sitno nasjeckajte orahe, indijske oraščiće, bademe i sjemenke bundeve. Čipsu od jabuke dodajte žličicu cimeta te ga također možete nasjeckati malo sitnije.

2 Tostirajte orašaste plodove i čips od jabuke s cimetom na tavi bez ulja.

SAVJET: Orašasti plodovi trebali bi dobiti lijepu zlatnu boju.

3 Orašaste plodove ostavite 1-2 minute na tavi, a zatim dodajte šećer. Ravnomjerno rasporedite šećer po tavi i pustite da se orašasti plodovi i čips karameliziraju. Isključite vatru i sada dodajte kokosovo ulje.

4 Pustite da se kokosovo ulje otopi, a zatim dobro sve promiješajte. Oblikujte orašaste plodove kako želite i pustite ih da se ohlade na limu za pečenje.

SAVJET: Važno je pustiti da se keksići potpuno ohlade kako bi se kokosovo ulje i rastopljeni šećer potpuno stvrdnuli.