



Бисквити с ядки и ябълков чипс

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете ядките на ситно и натрошете ябълковия чипс на по-малки парченца.
- 2 Загрейте ядките на сух тиган до златисто-кафяво.
- 3 Добавете захарта, разбъркайте и оставете ядките да се карамелизират. Изключете котлона и добавете кокосовото масло и канелата. Изчакайте да се разтопи като разбърквате постоянно.
- 4 Оформете бисквити от сместа и ги оставете върху хартия за печене. Бисквитите трябва да са напълно изстинали преди консумация, за да могат захарта и кокосовото масло да се стегнат.

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

12-14 бисквитки

40 g	Ябълков чипс
25 g	Орехи
25 g	Кашу
25 g	Тиквени семки
25 g	Бадеми
35 g	Кристална захар
10 g	Кокосово масло
1 ч.л.	♦ Канела на прах

