



# Začinjene energetske pločice

⌚ 30—40 Min 

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 160 °C (356 °F).
- 2 Šećer, med, vodu, kardamom i cimet stavite u manju posudu i pustite da zakuha.
- 3 Uklonite s vatre i dobro promiješajte u posudi sa zobenom pahuljicama, lješnjacima i kokosovim pahuljicama.
- 4 Raširite smjesu na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i pecite 20 minuta na 160 °C (320 °F) u pećnici bez ventilatora. Povremeno promiješajte.
- 5 Osušite indijske oraščiće, isperite ih i sameljite u finu pastu u multipraktiku.
- 6 Narežite sušene šljive i datulje na sitne komade, pomiješajte s pastom od indijskih oraščića, zobenim pahuljicama i drugim sastojcima u ljepljivu masu.
- 7 Postavite između dva sloja papira za pečenje i razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Narežite na pravokutne pločice.
- 8 Uvaljajte gornju i donju stranu pločica u tostirane sjemenke sezama i uživajte.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|                 |                                                |
|-----------------|------------------------------------------------|
| 30 g            | Sirovog šećera od šećerne trske                |
| 30 g            | Meda                                           |
| 40 ml           | Vode                                           |
| 150 g           | Zobenih pahuljica                              |
| 30 g            | Lješnjaka, mljevenih                           |
| 30 g            | Kokosovih pahuljica                            |
| 110 g           | Indijskih oraščića namočenih u vodu preko noći |
| 75 g            | Šljiva, sušenih                                |
| 75 g            | Datulja, sušenih                               |
| 30 g            | Prženih sjemenki sezama                        |
| 1 čajna žličica | ♦ Kardamom mljeveni                            |
| 1 čajna žličica | ♦ Cimet mljeveni                               |

