

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