



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 oraščice, isperite ih i sameljite u finu pastu u multipraktiku.
- 6 Narežite sušene šljive i datulje na sitne komade, pomiješajte s pastom od indijskih oraščica, 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	Širovog šećera od šećerne trske
30 g	Meda
40 ml	Vode
150 g	Zobeni pahuljica
30 g	Lješnjaka, mljevenih
30 g	Kokosovih pahuljica
110 g	Indijskih oraščica 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

