

BRUSINKOVÉ MAROKÁNKY



KUSŮ
24



CELKOVÝ ČAS
40 min



OBTÍŽNOST
Velmi jednoduchý



KALORIE NA PORCI
66 kcal

INGREDIENCE

100g sušených brusinek
55g jemných vloček
300ml mléka bez laktózy
1 vejce
20g mletých vlašských ořechů
50g blanširovaných plátků mandlí
40g třtinového cukru
1 lžice erythritolu
30g chia semínek
50g hořké 85% čokolády na ozdobu

POSTUP

Do kastrůlku nalijte mléko a za pomalého zahřívání postupně přidejte vejce a ostatní suroviny. Vařte, dokud směs nezačne lepit. Poté ji stáhněte z plamene a na plech vyložený pečicím papírem pomocí lžičky tvořte malé hrudky. Vložte do předehřáté trouby na 170 °C a pečte dozlatova.

Mezitím roztáhněte hořkou čokoládu; pokud je příliš tuhá, můžete přidat lžičku kokosového oleje. Po upečení a vychladnutí marokánek je pokapejte roztáhlou čokoládou.