

Babiččiny marokánky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

1986 kalorií , **8 g** cukrů , **87 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/babicciny-marokanky>

Příprava

Do kastrůlku vlijeme šlehačku, přidáme moučkový cukr, vanilkový cukr a mouku a půl minuty za stálého míchání povaříme. Necháme trochu vychladnout a vmícháme kandované ovoce a mandle. Na vymaštěný a vysypaný plech či na pečicí papír děláme lžičkou malé hromádky, které dle potřeby ještě upravíme do požadovaného tvaru a klademe trochu dále od sebe. Dáme do předehřáté trouby a pečeme asi 15-20 minut při 150-180°C. Ke konci raději pořádně hlídáme, snadno se spálí. Necháme vychladnout a spodky potřeme čokoládou na vaření či tmavou polevou.

Ingredience

- 500 ml šlehačky
- 12 dkg cukru moučka
- 16 dkg kandovaného ovoce
- 16 dkg sekaných loupaných mandlí
- 1 balení vanilkového cukru
- 3 dkg hladké mouky

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Cukroví

Tip k receptu

Místo části kandovaného ovoce lze pokrájet i rozinky, sušené švestky, brusinky apod. Na chuti se nic nepokazí, jsou výborné. Možná dát i sekané vlašské ořechy či oříšky lískové, samozřejmě za předpokladu dodržení stanoveného množství ingrediencí.

