

Pikantní pečené kešu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1878 kalorií , **42 g** cukrů , **145 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-pecene-kesu>

Příprava

Ořechy a mandle nasypeme do misky, přidáme rozdrčenou chilli papričku, med, olej. Vše důkladně promícháme. Směs dochutíme solí, pepřem a mletou pálivou paprikou. Plech vyložíme pečícím papírem a poskládáme ořechovou směsí. Pečeme ve vyhřáté troubě 9 - 12 minut. Občas v průběhu pečení promícháme. Po upečení necháme vychladnout, poté zabalíme do dekorativních mini sáčků s mašličkou jako bombónek.



Tip k receptu

Milá pozornost pro Vaše hosty.



Ingredience

- ✓ 150 g kešu
- ✓ 150 g mandlí
- ✓ 1 chilli paprička
- ✓ 2 lžice včelí medu
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka citronového pepře

Kategorie

Vánoce, Halloween, Silvestr, Celoročně, Něco extra, Párty občerstvení