

Sezamky s datlemi a skořicí



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

2835 kalorií , **205 g** cukrů , **150 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/sezamky-s-datlemi-a-skorici>

Příprava

Datle nakrájíme na drobné kousky. V hrnci smícháme datle, med, sezamová semínka i skořici a za stálého míchání vaříme až je hmota zlatavá. Pak ji přeneseme na hlubší plech vyložený pečicím papírem, upěchujeme a necháme aspoň 5 hodin vychladit.



Tip k receptu

Datle můžeme nahradit i jiným sušeným ovocem, které máme rádi.



Ingredience

- ✓ 300 g sezam
- ✓ 100 g datle
- ✓ 1 lžíce skořice
- ✓ 250 g včelího medu

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Dezert