

Bakaliowo-migdałowe batony



JOLA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki suszone	100 gram
daktyle	suszone (bez pestek) 100 gram
żurawina suszona	100 gram
migdały	40 gram
płatki migdałowe	20 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki, żurawinę i daktyle bez pestek umieszczamy w malakserze, dodajemy migdały i całość rozdrabniamy przez 2-3 minuty na najwyższych obrotach.

Tak przygotowaną masę wykładamy do małej, prostokątnej formy i dokładnie ugniatamy. Kroimy w prostokąty imitując kształt batonów.