Makrounds

LILLA MY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza manna	3/4 kg
masło	200 g
daktyle	300 g
sól	szczypta
cukier	250 g
miód	2 łyżki
sok z cytryny	1/2 szt.
woda	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce wymieszać kaszę mannę ze stopionym ciepłym masłem i niewielką ilością ciepłej wody, aż do uzyskania gęstej masy.
Na blacie rozłożyć papier do wypieków i na nim rozprowadzić warstwę kaszy.
Suszone daktyle bardzo drobno posiekać, lub zmiksować.
Ułożyć daktyle na połowie ciasta.
Unosząc papier przykryć daktyle drugą połową ciasta.
Wyrównać wałkiem, pokroić w romby.
Ostrożnie przełożyć na blachy wyłożone papierem do pieczenia.
Wstawić do nagrzanego do 180ºC piekarnika, piec 30- 40 min.
Przygotować syrop: podgrzać wodę z cukrem, miodem i sokiem z cytryny, gotować aż do zgęstnienia syropu.
Upieczone ciasteczka zanurzać w syropie, bądź polewać syropem i odkładać na półmisek.