

Domowe płatki Nesquik



Autor: **szczeniak**
Przepisów: 1 Ocena: 18



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Daktyle 200 g
- Mąka 1 szklanka
- Dowolne orzechy 50 g (opcjonalnie, można zastąpić mąką)
- Masło 40 g
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Kakao 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać piekarnik do 180 stopni.
- 2 Zalać daktyle wrzątkiem i odstawić na co najmniej 30 minut. Po tym czasie odlać wodę i zmiksować je na gładką masę.
- 3 Jeśli używamy orzechów, zmielić je na mąkę. Wymieszać suche składniki (orzechy, mąka, proszek do pieczenia, kakao), następnie dodać do nich masło i masę daktylową i zagnieść całość na jednolite ciasto.
- 4 Z ciasta formować kuleczki (nie za duże, bo urosną) i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 9-12 min.

Twoje notatki do przepisu: