

OREHOVE REZINE S ČOKOLADO

To je preprost recept za okusno sladico. Za pripravo sladice potrebujemo 40 do 50 minut.

Potrebujemo:

- 20 dag pirinega zdroba
- 20 dag orehov
- 10 dag sladkorja
- 1 žličko pecilnega praška
- 1 dl staljene kokosove maščobe ali olja
- 1 dl sojinega mleka
- 3 ekološka jabolka
- 10 dag jedilne čokolade



Postopek:

V večjo skledo odmerimo zdrob, orehe, sladkor in pecilni prašek ter sestavine premešamo.

V manjši skodelici na nizki temperaturi stalimo kokosovo maščobo in dolijemo 1 dl sojinega mleka. Tekočino zlijemo na suhe sestavine in jih malo zmešamo.

Jabolka naribamo in dodamo testu.



Pekač obložimo s peki papirjem in nanj stresemo ter poravnamo testo.

Pečemo 30 minut na srednji temperaturi.



V manjši skodelici stalimo 10 dag jedilne čokolade, kateri dodamo nekaj žlic vode.

Ko je testo pečeno, ga stresemo iz pekača in oblijemo s staljeno čokolado. Narežemo na rezine in ohladimo.



Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun