

Nepečené fíkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- sušenky máslové 1 balíček
- máslo 100 g
- rum 1 lžíce
- cukr moučkový 100 g
- ořechy vlašské 100 g
- kakao 1 lžička
- mandle oloupané 100 g
- fíky sušené 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Máslové sušenky rozdrtíme na malé kousky.

Máslo necháme rozměknout a ušleháme je s moučkovým cukrem. Do směsi vmícháme rum a kakao. Fíky nakrájíme na malé kousky a mandle nameleme. Obojí zamícháme k ostatním surovinám a vše rukama prohněteme. Z těsta vytvoříme dva válečky, které obalíme v mletých ořeších a zabalíme do fólie. Nacháme je ztuhnout v lednici několik hodin. Potom odstraníme fólii a válečky nakrájíme na kolečka silná asi 0,5 cm.

Hotové cukroví uchováujeme v chladu.

Poznámka:

Fíky jsou velice zdravou pochoutkou plnou živin a velkým zdrojem vlákniny. Obsahují mnohé vitaminy a také enzymy, které podporují trávení.