

Smetanové marokánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 40 g
- ořechy 80 g
- hladká mouka 40 g
- kandované ovoce 40 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- cukr 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ořechy a kandované ovoce nasekáme. Pokud je kandované ovoce nasekané najemno, není třeba jej znovu sekat.

Smícháme smetanu, cukr, mouku. Vše dáme vařit. Necháme projít bodem varu přibližně půl minuty. Pak vmícháme rozinky, kandované ovoce a ořechy (mandle). Směs necháme trochu vychladnout.

Na plech si rozložíme pečicí papír. Na papír lžící klademe malé kopečky a pečeme dozlatova ve vyhřáté troubě při střední teplotě.

Smetanové marokánky studené zdobíme čokoládovou polevou.