

# Marokánky se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **poleva**
- čokoláda 100 g
- **těsto**
- hladká mouka 80 g
- smetana 200 ml
- cukr krupice 300 g
- máslo 100 g
- mandle 250 g
- kandované ovoce 250 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Plech vyložíme pečícím papírem a potřeme jej máslem. Mandle a kandované ovoce nasekáme. Mouku prosejeme. Troubu předehřejeme na 160 °C.

V hrnci přivedeme za občasného míchání k varu smetanu, cukr a med. Do vroucí směsi přidáme mandle s kandovaným ovocem. Základ chvíli povaříme, sejmem z plotny. Vmícháme prosátou mouku a důkladně zpracujeme.

Z těsta klademe pomocí lžice na plech hromádky. Plech vložíme do trouby a pečeme dozlatova.

Upečené marokánky se smetanou necháme vychladnout a poté je přeléváme roztopenou čokoládou. Marokánky necháme ztuhnout a můžeme se do nich pustit.