

Povidlové mlsání

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ovesné vločky 1 hrst
- rozinky 1 hrst
- rum 1 lžice
- mletá skořice 1 špetka
- ořechy 1 hrst
- strouhaný kokos 1 hrst
- povidla 1 kelímek
- drcené piškoty 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Povidla (domácí se mohou přisladit) a ostatní suroviny smícháme, drcených piškotů přidáme tolik, ať je směs dostatečně hustá.

Plech vyložíme alobalem nebo pečícím papírem a směs na ní rozprostřeme na sílu stébla. Směs necháme schnout nejlépe v topné sezóně na topení a ve velmi vlažné troubě dosušit, až povrch zatvrdne a není lepivý. Doba sušení je asi 5 až 7 dní.

Potom povidlové mlsání nakrájíme na čtverečky 2 x 2cm. Je to výborné pro děti místo bonbonů, rum můžeme vynechat.

