

Ovesné marokánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- smetana 1 hrnek
- sušené ovoce 0.5 hrnek
- ovesné vločky 2 hrnek
- mandle 0.5 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mandle spaříme a oloupeme. Sušené ovoce nakrájíme na menší kousky.

Vločky namočíme do smetany, mléka nebo vody, necháme změkknout a potom zahříváme na mírném ohni, až hmota zhoustne (asi 5 minut). Potom přidáme oloupané mandle a nakrájené sušené ovoce.

Lžičkou klademe těsto na plech. Ovesné marokánky pečeme při střední teplotě v troubě.

Ovesné marokánky podáváme jako chutné cukroví.