

Marokánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **Hmota na marokánky**
- Cukr krupice 288 g
- Lískové ořechy 288 g
- Kandované ovoce 216 g
- Rozinky 143 g
- Mouka hladká 100 g
- Sušené mléko 20 g
- Voda pitná 124 ml
- Máslo 114 g
- Med 143 g
- **Na vymazání**
- Olej 10 ml
- Mouka hladká 147 g
- **Na polití**
- Čokoláda na vaření 314 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny kromě mouky dáme vařit, až nám začne směs vařit, přidáme mouku a provaříme. Vychladlou hmotu stříkáme cukrářským sáčkem na vymazané a moukou vysypané plechy. Pečeme při

180°C. Během pečení upravujeme kulatým tvořítkem. Upečené marokánky potahujeme čokoládou na vaření a zdobíme zubatou kartou.

Poznámka:

Čokoládu neředíme.