

# BATONIKI MORELOWE

♥ KUCHNIA MALUCHA

1 szklanka suszonych moreli  
0,5 szklanki rodzynek  
1 szklanka płatków owsianych  
1 szklanka płatków jaglanych  
0,5 szklanki migdałów w płatkach  
1 łyżeczka cynamonu  
woda do zalania owoców



Płatki owsiane, jaglane i migdały podpraż delikatnie na suchej patelni przez kilka minut. W tym czasie w niewielkim garnku zalej wodą owoce z cynamonem i gotuj przez kilka minut. Miękkie owoce zmiksuj i dodaj do nich uprażone płatki i migdały. Masa powinna być dosyć gęsta. Polecam skosztować trochę tej papki na ciepło. Bo jest naprawdę pyszna:) Długą keksówkę wyłóż papierem do pieczenia i rozprowadź równo gotową masę. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 140 stopni na 15 min. Czekaj, aż morelowe batoniki ostygną i pokrój.