

„Batony morelowo – migdałowe z owocami goji”

Składniki (na 4-6 porcji):

- 6 suszonych moreli (niesiarkowanych),
- 1 szkl. migdałów (nieblanszowanych) zmielonych na mąkę,
- 1 łyżka owoców goji,
- 1 łyżeczka łupiny babki jajowatej,
- 1 łyżeczka oleju kokosowego nierafinowanego,

Sposób przygotowania:

Suszone morele i owoce goji namoczyć w 1 szklance wrzątku. Następnie morele, zmielone migdały, łupiny babki jajowatej i olej nierafinowany zblendować na gładką masę. Do powstałej masy dodać owoce goji, wszystko dokładnie wymieszać. Powstałą masę rozłożyć na papierze do pieczenia i delikatnie rozwałkować. Wstawić na noc do lodówki.

Smacznego !

