





Owsiane batoniki z kajmakiem i bakaliami

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

płatki owsiane - 2 szklanka
płatki jaglane - 0,5 szklanka
masło - 10 dag
masa kajmakowa - 20 dag
kakao ciemne - 2 łyżka
sok z limonki - 2 łyżka

mleko - 0,5 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
marcepan - 5 dag
suszone śliwki kalifornijskie - 5 dag
orzechy włoskie - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło, cukier waniliowy, kakao i mleko mieszając gotować przez 3-4 minuty.

KROK 2: Do gorącego kremu czekoladowego dodać masę kajmakową i sok z limonki, wymieszać.

KROK 3: Następnie wsypać starty na grubej tarce marcepan, płatki owsiane (odłożyć 1 łyżkę) płatki jaglane, posiekane orzechy i śliwki. Wszystko razem dokładnie wymieszać

KROK 4: Foremkę keksową o wymiarach 32x8 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć przygotowaną masę, wyrównać.

KROK 5: Po wierzchu posypać płatkami, włożyć do lodówki, schłodzić. Następnie pokroić na batoniki lub kostkę o dowolnej wielkości.