Batoniki czekoladowe z kandyzowanym imbirem

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

łatwy

20 porcji

Składniki:

Masa na batoniki: Migdały - 1 szklanka
Płatki kokosowe - 1 szklanka
Płatki owsiane (bezglutenowe) - 3/4 szklanka
Orzechy włoskie - 3/4 szklanka
Daktyle suszone - 30 szt.
Sezam - 1/4 szklanka
Słonecznik - 1/4 szklanka
Kakao - 3 łyżka
Wanilia mielona - 1 łyżeczka
Kandyzowany imbir: Imbir starty na drobnych oczkach - 2 łyżka
Cukier kokosowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na batoniki umieszczamy w kielichu wysokoobrotowego blendera i łączymy, aż do uzyskania klejącej masy. Powstałe ciasto wykładamy na papier do pieczenia i wałkujemy na kwadratowy placek o grubości 1 cm.

KROK 2: Imbir z cukrem umieszczamy w rondelku i gotujemy do momentu rozpuszczenia cukru. Studzimy, a następnie wykładamy na "placek". Wałkujemy ponownie, by wbić kandyzowany imbir w naszą masę. Kroimy "placek" na wybrane kształty. Przechowujemy w lodówce.