




Batony truflowe z płatków owsianych

 FAMILY


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

płatki owsiane 110 - g

kakao 1 czubata - łyżka

kawa rozpuszczalna 1/2 - łyżeczka

cukier kokosowy 90 - g

mleko 3-3,5 - łyżka

masło lub margaryna 50 - g

rodzynki 1 - łyżka

rum odrobina -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W małym saganku zagotować mleko z cukrem, margaryną, kakao, kawą i rodzynekami.

Do gotującej się masy wsypać płatki owsiane, mieszając gotować około 5 minut.

Ciepłą masę przełożyć do aluminiowej foremki 18 X 6 cm.

Przestudzone gotowe jest do krojenia.