# Domowe batoniki cynamonowe (witariańskie, bezglutenowe)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 16 porcji

## Składniki:

- Suszone jabłka - 4 szklanka
- Orzechy włoskie - 1 szklanka
- Surowe wiórki kokosowe z kokosa - 1 szklanka
- Daktyle medjool świeże - 100 g
- Cynamon mielony - 2 łyżeczka
- Wanilia mielona - 1 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Jeśli nie zależy Wam, by batoniki były witariańskie, możecie użyć ogólnodostępnych wiórków kokosowych i suszonych daktyli (które nie są surowe).

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Wszystkie składniki umieszczamy w kielichu blendera i miksujemy do uzyskania klejącej masy. Masę wykładamy na papier do pieczenia, wałkujemy na placek o grubości 1 cm w kształcie prostokąta. Wkładamy na 15 minut do zamrażalnika. Następnie kroimy na kształt batoników. Opakowujemy wedle upodobań.

*KROK 2:* Umieszczamy w próżniowym pojemniku. Przechowujemy w lodówce nawet do kilku miesięcy (choć na pewno zostaną zjedzone w krótszym okresie czasu). Smacznego!