Jeszcze zdrowszy mazurek bez pieczenia

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- daktyle - 1 garść
- orzechy pekan - 1 garść
- morele suszone niesiarkowane - 1 garść
- mielone siemię lniane - 2 łyżka
- żurawina - 1 garść
- płatki owsiane - 3/4 szklanka
- migdały - 1 garść
- syrop daktylowy - 3-4 łyżka
- mrożone wiśnie - 1 opakowanie
- ksylitol - 2 łyżka
- łatki migdałowe - 1 garść
- krem migdałowy - 1 i 1/2 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umieść bakalie i wlej syrop daktylowy w rozdrabniaczu.

KROK 2: Zmiel całość aż składniki się połączą w jedną całość

KROK 3: Masę przełóż do wysmarowanej olejem formy i dobrze dociśnij do brzegów.

KROK 4: Włóż do lodówki na godzinę. Dno posmaruj dość cienka warstwą kremu z migdałów.

KROK 5: Wstaw ponownie do lodówki aby stężał

KROK 6: Opakowanie mrożonych wiśni zacznij

podgrzewać z 2 łyżkami ksylitolu, następnie zblenduj i odparuj aż masa będzie bardzo gęsta o konsystencji powideł. Wystudź. Kiedy ostygnie rozsmaruj na wierzchu ciasta. Posyp płatkami migdałów.