Zielone batony energetyczne :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- daktyle suszone - 100 g
- rodzynki - 100 g
- masło orzechowe - 100 g
- sproszkowany jarmuż - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki przełóż do malaksera/blendera i miksuj do momentu rozdrobnienia i połączenia się wszystkich składników.

KROK 2: Prostokątne pudełko wyłóż folią aluminiową/papierem do pieczenia i wysyp masę.

KROK 3: Uklep dość mocno całość za pomocą łyżki.

KROK 4: Wstaw na kilka godzin do lodówki, aby batony stwardniały. Następnie podziel na preferowane porcje.