

Energetske pločice



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
8 komada

Sastojci

- 80 g Garden Good indijskih orašćića
- 80 g Garden Good badema
- 60 g Garden Good sjemenki bundeve
- 60 g Sweet Chef listića badema
- 40 g Garden Good suhih brusnica
- 40 g Garden Good chia sjemenki
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 120 ml javorovog sirupa
- 1 prstohvat soli
- 40 g Sweet Chef tamne čokolade
- 1 žličica kokosova ulja

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 160 °C. Kalup za pečenje obložite papirom za pečenje.

U zdjelu dodajte sjemenke i orašaste plodove. Dodajte javorov sirup, ekstrakt vanilije i sol. Dobro promiješajte i ostavite smjesu 5 minuta da se poveže, pa prebacite u kalup i oblikujte kompaktni, ravnomjerni sloj.

Pecite 25 minuta, dok ne poprimi zlatnu boju.

Ostavite da se potpuno ohladi prije rezanja, barem 1 sat.

Prebacite na dasku i izrežite na 8 pločica. Otopite čokoladu i kokosovo ulje te je prelijte po pločicama.