


# Zobene pločice s trešnjama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

### Za podlogu i posip:

180 g Garden Good badema  
170 g Bio Zone zobnih pahuljica  
½ žličice cimeta  
prstohvat soli  
75 g K Plus meda od bagrema  
50 g K Plus maslaca

### Za punjenje:

350 g očišćenih trešanja  
50 g šećera  
30 ml limunovog soka  
15 g kukuruznog škroba

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Trešnje i šećer stavite u lončić na srednju vatru i kuhajte 5 minuta. Otopite škrob u limunovom soku.

Omekšalim trešnjama dodajte mješavinu limuna i škroba i kuhajte 2-3 minute dok se smjesa ne zgusne. Ostavite da se ohladi.

Zagrijte pećnicu na 180°C i na dno kalupa staviti papir za pečenje.

Za podlogu u multipraktiku prvo usitnite bademe, zatim dodajte ostale sastojke i još kratko miksajte. Utisnite 2/3 podloge u kalup pa rasporedite voće i ostatak posipa. Pecite 20 minuta.

Potpuno ohladite i tek onda narežite.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.