

Batoniki

owocowo-orzechowe



Składniki tych batoników zależą od naszego gustu – możemy je zrobić z dowolnej mieszanki suszonych owoców i orzechów. My proponujemy:

- po garści: żurawiny, rodzynek, posiekanych na drobne kawałków suszonych moreli i śliwek, rozdrobnione orzechy włoskie, macadamia i migdały.
- 1 twarde jabłko
- płynny miód np. wielokwiatowy

W misce mieszamy wszystkie suszone owoce i orzechy, po czym dodajemy posiekane na drobne kawałki jabłko. Do otrzymanej mieszanki powoli, stopniowo dolewamy miód – aż do uzyskania bardzo

lepkiej, gęstej masy. Jeśli przez przypadek dolejemy zbyt wiele miodu, zagęścimy całość dodatkową porcją owoców lub orzechów.

Masę przekładamy do brytfanki lub foremki wyłożonej papierem pergaminowym i wygładzamy. Bardzo delikatnie, tak żeby nie przeciąć papieru, kroimy całość na podłużne batoniki. Z masy można też formować nieduże kuleczki.

Teraz najważniejsze: masę należy osuszyć, ale orzechy łatwo przypalić – dlatego pieczemy batoniki dość długo – ok. 40 minut – ale tylko w 90°C. Musi z nich odparować wilgość tak, abyśmy otrzymali zwarty, ale niełamący się przysmak:).