

Placičky z ovesných vloček s meruňkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

2021 kalorií , **4 g** cukrů , **102 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/placicky-z-ovesnych-vlocek-s-merunkami>

Příprava

Heru, žloutky, oba cukry, javorový sirup a rum utřeme dohladka, ovesné vločky nasekáme v robotu najemno a s moukou je přidáme do směsi. Dobře promícháme a nakonec zlehka přidáme sníh, který jsme ušlehali z bílků. Na plech, vyložený pečícím papírem, lžičkou klademe hromádky, navrch položíme kousek sušené meruňky a v troubě, vyhřáté na 180 stupňů Celsia, pečeme asi 10 minut.

Necháme vychladnout a pocákáme bílou čokoládovou polevou.

Ingredience

- 180 g ovesných vloček
- 20 g hladké mouky
- 40 g cukru krupice
- 40 g hnědého cukru
- 2 lžíce javorového sirupu
- 100 g Hery
- 2 ks vejce
- 2 lžíce kakaa
- 5-6 ks sušených meruněk
- 2 lžíce rumu
- 1 sáček bílé čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Cukroví

