

Marokánky

Ingredience

- $\frac{1}{4}$ l šlehačky
- 16 dkg kandovaného ovoce
- 16 dkg různých druhů ořechů
- cukr — 16 dkg
- $\frac{1}{2}$ balíčku vanilkového cukru
- mouka hladká — 2 dkg

Postup

Šlehačku, cukr, vanilkový cukr a mouku svaříme za stálého míchání. Hned odstavíme a přisypeme oříšky a kandované ovoce, vše nasekané na malé kousky. Na plech vyložený pečícím papírem děláme lžičkou malé hromádky a pozvolna pečeme v troubě vyhřáté na 120 – 150 st.C. Hlídáme, aby se nepřipálily. Vychladlé můžeme z půlky máčet v čokoládové polevě.