

# Karobové nepečené kostky s meruňkami

asi 12 kusů



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Na hmotu:

100 g sušené meruňky  
70 g ořechy vlašské mleté  
70 g mandlové plátky  
1 KL Chia semínka  
3 vrchovaté KL Tmavý karob Dr. Oetker  
2 KL javorový sirup  
4 PL kokosová mouka

### Ještě potřebujeme:

elektrický mixér s noži  
plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)

- 1 Na přípravu hmoty meruňky propláchneme horkou vodou, necháme odkapat a osušíme. Poté je nakrájíme na malé kousky. Do mixéru vložíme meruňky, ořechy, mandlové plátky, chia semínka, karob, sirup a kokosovou mouku. Vše rozmixujeme na hladkou hmotu. Hmotu nanese do plechu vyloženého papírem na pečení, uhladíme a stlačíme. Uložíme do chladničky ztuhnout.
- 2 Poté nakrájíme na kostky a podáváme.