

Kolačići od badema bez
pečenja

Sastojci

- 0.25 šalica smeđi šećer
- 2 žlice neslani maslac
- 0.33 šalica bademov maslac
- 1.25 šalice zobene pahuljice
- 2 žlice biljno mlijeko

Upute

1. Obložite mali lim papirom za pečenje i ostavite sa strane.
2. U srednje velikoj tavi na laganoj vatri zagrijte smeđi šećer i maslac, miješajući dok se potpuno ne otope i ne postanu glatki. Po želji umiješajte biljno mlijeko za kremastiju teksturu.
3. Umiješajte bademov maslac dok se smjesa potpuno ne sjedini i ne postane glatka. Dodajte zobene pahuljice i dobro promiješajte dok se svi sastojci ne sjedine.
4. Žlicom oblikujte smjesu u male kuglice i stavite ih na pripremljeni lim za pečenje.
5. Ostavite kuglice da se potpuno ohlade oko 1 sat dok ne postanu čvrste.
6. Po želji pospite šećerom u prahu. Čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku.

🕒 69 Min

⊕ 16

Ugljikohidrati	3.35 g
energija	53.82 kcal
Masti	4.47 g
Proteini	1.25 g