



Batoniki orzechowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **12**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie orzechy włożyć do czystej kuchennej ściereczki, rozgnieść za pomocą drewnianego tłuczka na mniejsze części. Przesypać do miski. Piekarnik nastawić na 180 stopni. Orzechy przesypać na blachę i wstawić do pieczenia na 30 minut.

Krok 2

W rondelku roztopić masło, dodać miód i cukier i doprowadzić do wrzenia. Ściągnąć z ognia. Orzechy wsypać do miski i zalać miodowym syropem.

Krok 3

Formować batoniki i przekładać na tackę, następnie wstawić do lodówki na 4 h.

Składniki:

3 szklanki miksu orzechów (migdały, orzechy włoskie, orzeszki ziemne, nerkowce itd.)

1 szklanka pestek (dynia, słonecznik, sezam)

$\frac{3}{4}$ szklanki brązowego cukru

$\frac{1}{3}$ szklanki miodu

50 g masła łąciate

$\frac{1}{2}$ szklanki solonych migdałów lub pistacji