



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg ropogós csokoládés müzli (lehet másfajta nyersen is elropogtatható finom müzli is), 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg méz, 1 kisebb citrom reszelt héja, 1 tojás, 5 dkg finomliszt vagy Graham-liszt (teljesőrlésű búzaliszt)

a díszítéshez:

8 dkg tej- vagy étcsokoládé

1. A müzlit turmixgépbe szórjuk, finomra turmixoljuk. Ezután a puha (szobahőmérsékletű) vajjal vagy margarinnal, a mézzel, a citromhéjjal, a tojással és a liszttel összedolgozzuk. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük kb. fél órára.
2. Nedves kézzel jó diónyi gombócokat formálunk belőle, és sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 12-15 perc alatt megsütjük.
3. Amikor kihűlt, díszítésképpen olvasztott csokoládét csurgatunk a tetejére.

16 darab

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Egy darab: 154 kcal • fehérje: 2,8 gramm • zsír: 6,4 gramm • szénhidrát: 21,1 gramm • rost: 1,1 gramm • koleszterin: 23 milligramm