Zdravější marokánky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 ml	mléko
2 lžíce	máslo (ideálně přepuštěné ghí)
3 lžíce	med
120 g	ovesné vločky
	sušené ovoce (např. brusinky, meruňky, kandovanou pomerančovou kůru)
50 g	mandle či lískové oříšky
100 g	kvalitní hořká čokoláda
1 lžíce	kokosový olej



Postup přípravy

Do kastrůlku nalijeme mléko, přidáme máslo a med a necháme rozpustit. Poté přisypeme ovesné vločky a promícháme. Sušené ovoce i ořechy posekáme na malé kousky a rovněž vhodíme do připravené směsi. Vše důkladně promícháme. Vznikne nám hmota, která by měla držet pohromadě. Pokud je příliš řídká, přidáme ovesné vločky, jestliže je naopak moc hustá, přilijeme trochu mléka. Na plech vyložený pečicím papírem tvoříme malé placičky. Pečeme přibližně 25 minut v troubě vyhřáté na 175°C. Jakmile jsou marokánky zlatavé, vyndáme z trouby a necháme úplně vychladnout. Mezitím si nad vodní lázní rozpustíme čokoládu s kokosovým olejem. Placičky z jedné strany namočíme a necháme ztuhnout.