



 60 de minute  4 portii  Mediu

## Ingrediente

Cafea - 2 linguri de cafea Doncafé. gata preparata  
Ciocolata neagra - 1 cana bucati de ciocolata neagra  
Fruite uscate - 1 cana  
Miere - 1 cana miere de albine  
Migdale - 1 cana migdale inmuiate in apa  
Scortisoara pisata - 1 lingura  
Seminte de dovleac - 1 cana seminte de dovleac crude.  
inmuiate cateva ore in apa  
Seminte de in - 1 cana seminte de in. inmuiate in 1 si 1/2  
cana cu apa

## Mod de preparare

1. Maruntesti migdalele si semintele de dovleac in robotul de bucatarie. Adugi peste ele mierea de albine, scortisoara si amesteci bine.
2. Pui compozitia intr-un bol si adaugi semintele de in, fructele uscate si bucatile de ciocolata. Amesteci totul cu o lingura. Deshidratezi timp de 5 ore in aparatul special sau le pui timp de 50 minute la cuptor, pe foc mic, pana obtii consistenta dorita.
3. Daca preferi batoanele cu un topping de ciocolata, poti sa faci repede un sos din: 1 ceasca unt de cacao, 1 lingurita extract de vanilie, 3 linguri ulei de cocos, 1/3 ceasca miere de albine si 2 - 3 linguri de cacao pudra (untul de cocos si cacao le topesti la bain-marie). Adugi 2 linguri de cafea Doncafé pentru a-i da un plus de savoare si un gust deosebit.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>