



## Arašídové mini marokánky podle Kamily Metzové

Pre 4 osoby



### Ako na to?

1. Smetanu, cukr, sirup a tuk postupně zahřeju a přivedu k varu. Zmírním stupeň a vsypu mouku. Míchám do zhoustnutí. Nechám trochu zchladnout a vsypu rozinky, případně brusinky a nasekané arašídý.
2. Po vychladnutí nanáším lžičkou malé hromádky na plech vyložený pečícím papírem. Každou hromádku trochu zplácnu.
3. Peču na 180 stupňů do zezlátnutí, asi 25 minut. Ke konci kontroluji, jak to v troubě vypadá, aby se marokánky zbytečně nepřepekly.
4. Ve vodní lázni si rozpustím hořkou čokoládu nebo kvalitní čokopecy na polevu a každou marokánku ozdobím. Někdy dávám polevu jen na oko, jindy zase nešetřím. Povrch marokánek pak ještě pro efekt dozdobím něčím kontrastním. Pěkně vypadají třeba nasekané pistácie. Hotovo!

Marokánky můžete jen cikcak pocákat rozpuštěnou čokoládou, nebo jim dopřát poctivou vrstvu. Tím, že jsou samy o sobě sladké dost, skvěle k nim kontrastuje hořká čokoláda. Pokud nechcete, aby byla úplně tvrdá, cákněte do rozpouštějící se čokolády trošku smetany.