

## **Szyszki (prawie) jak u Babci**

→ Czasami (;>) przychodzi ochota na coś słodkiego i sentymentalnego... Takie są dla mnie te szyszki - zawsze robiła je moja śp.Babcia. Nie zdążyłam niestety wziąć od Niej dokładnego przepisu, pozostało więc odtworzenie go we współpracy z Mamą. Muszę przyznać, że prezentowana dzisiaj wersja (która jest już którąś z kolei) jest najbliższa oryginałowi. Polecam serdecznie! Szyszki robią się same i same też znikają :)

### **Składniki (ok. 15 sztuk):**

1/2 kostki masła

3 łyżki miodu

3 łyżki wody

3 łyżki kakao

1,5 szklanki płatków owsianych

### **Wykonanie:**

Przygotować deskę/blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

Masło roztopić w garnuszku, dodać miód, wodę i kakao - podgrzewać do rozpuszczenia się miodu i powstania gładkiej masy (nie gotować!). Połączyć z płatkami, dokładnie wymieszać i pozostawić na około 5 minut. Po tym czasie formować w dłoniach szyszki ściskając w dłoniach powstałą masę i odkładać na przygotowany papier do pieczenia. Pozostawić na kilka godzin, najlepiej na noc. I gotowe! :)

## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---