Чоколадни колачиња без шеќер

Потребни состојки:

- 50 г овесни снегулки
- 50 г јачменови снегулки
- 50 г ржени снегулки
- 200 г брашно
- 1 прашок за пециво
- ½ лажичка сол
- 3 лажици јаболков сос
- 50 г маргарин/путер
- 1 јајце
- 1 ванилин шеќер
- 4 лажици мед
- 50 г бело чоколадо за готвење
- 50 г кафено чоколадо за готвење
- 50 г ореви (лешници,бадеми)
- 50 г суво грозје (брусница, кајсија, гоџи бери..)

Начин на подготвување:

Во еден сад ставете ги снегулките, брашното, прашокот за пециво, солта, ванилиниот шеќер и измешајте ги. Во друг сад соедините ги јаболковиот сос, растопениот и изладен маргарин/путер, медот и јајцето. Додадете ги течните во сувите состојки и соедините ги. На крај во смесата додадете ги исечканите чоколади, јатките и сувото овошје и оставете во ладилник од 30 минути до 3 дена.

Со лажичка земајте исто количество од тестото и формирајте

топчиња. Ставете ги на плех обложен со хартија за печење и со рака притиснете да ја добиете посакуваната висина. Оставете 1 см простор измеѓу секое.

Печете во загреана фурна на 175 °C, 10-15 минути во зависност од фурната.

Од оваа смеса треба да добиете околу 20 парчиња.

За јаболковиот сос излупете и исечкајте јаболка и ставете ги во сад на оган. Додадете 100 мл вода и покријте со капак. Од време на време промешувајте. Кога јаболкате ќе омекнат испасирајте ги со виљушка. За овој рецепт не мора да додавате шеќер.