

## Piškotni snežaki brez peke

### Sestavine:

- 125 gramov maslenih piškotov (sama sem uporabljala brezglutenske Schaer Maria)
- 3 pesti lešnikov (ali mandljev, orehov, pistacij, makadamij)
- 300 gramov bele čokolade
- 1/3 čajne žličke cimeta
- 5 žlic kokosovega olja
- 6-9 žlic agavinega sirupa (ali medu, javorjevega sirupa)
- čokoladne kapljice za okras
- suhe marelice za okras
- 4-6 žlic kokosove grobe moke



### Postopek:

#### Natisni

1. Lešnike fino zmeljemo. Dodamo jim piškote in obe sestavini miksamo da dobimo fino zmes.
2. Čokolado stopimo na vodni kopeli in jo tri polne žlice dodamo k piškotni zmesi. Zmesi dodamo še stopljeno kokosovo olje, cimet in agavin sirup. Miksamo da se sestavine povežejo in dobimo zmes, ki se pusti oblikovati. Če se zmes preveč drobi, dodamo malce več sirupa, da bo bolj lepljiva.
3. Iz zmesi oblikujemo kroglice in jih sploščimo na krog debeline slabega centimetra.
4. Kroge premažemo z belo čokolado, potresemo s kokosom in jih okrasimo s čokoladnimi kapljicami. Za nos odrežemo trikotnike iz suhih marelic in jih pritrdimo v čokolado. Pomembno je, da kapljice in nosek dobro pritisnete v zmes, da bodo ostale na mestu, ko se bo čokolada strdila.
5. Piškote ohladimo in hranimo na hladnem tudi do tri tedne. Brez težav jih lahko tudi zamrznete.

[https://www.youtube.com/watch?v=hmfboQsfCE&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=hmfboQsfCE&feature=emb_title)