

detkityumen.ru

## Полезные конфеты для детей

Все дети любят конфеты;) Предлагаем рецепт ПОЛЕЗНЫХ конфет от Марины Квон.

**Для приготовления вам потребуется:**

- 2 крупных яблока
- 150 гр хлебных палочек (или печенья, бисквита)
- 1 ч.л. сахарной пудры (без верха)
- 40 гр сливочного масла
- 2 кураги (для начинки)
- 2 чернослива (для начинки)
- мак, кунжут, кукурузные хлопья, мак, кокосовая стружка, хлебные палочки (для обсыпки)

**Порядок приготовления:**

1. Яблоки очистить от кожуры и семечек, запечь в духовке или микроволновки. Пюрировать блендером.
2. Кунжутные палочки измельчить. (удобно измельчать используя пакет и скалку). Оставить немного измельчённых палочек для обсыпки, остальное добавить к яблочному пюре.
3. Теплое масло (!не растопленное) добавить к смеси, добавить пудру и тщательно перемешать. Убрать в холодильник на 10-15 минут.
4. Курагу и чернослив нарезать.
5. Сформировать конфеты, в качестве начинки положить чернослив и курагу, обвалять конфетки в маке, кунжути, кукурузных хлопьях, кокосовой стружке, хлебных палочках - по желанию.

Приятного вам чаепития вам и вашим деткам с полезными сладостями!</p><p>Кушайте с удовольствием!

по материалам группы [ВКонтанте](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/biblio/category135/category141/880/](http://detkityumen.ru/biblio/category135/category141/880/)