

Firin Elmalı Granola Bar

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış bar 3/10

Yulaf, elma ve balın birleşmesiyle oluşan granola bar, çantaya atılacak düzenli bir atıştırma ürünüdür.

Malzemeler

- 250 gr Yulaf ezmesi
- 2 adet Elma rendesi
- 4 yemek kaşığı Bal
- 70 gr Ceviz

Yapılış

- Elmayı rendeleyin, yulaf ve balı geniş karıştırma kabına bir araya getirin.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına bastırın.
- Karışımı 180°C fırında 25 dakika kenarlar hafif renk alıncaya kadar pişirin.
- Soğuduktan sonra dilimleyin.
- Barları tamamen soğutup kare kesin, yoğurt eşliğinde atıştırma ürünü olarak sunun.

PÜF NOKTASI

Karışımı kalıba spatula ile sıkınca bastırın soğuyunca kesmesi daha temiz olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğutup dikdörtgen barlar halinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş