

Toronto Akçaağaçlı Yulaf Bar

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~255 kcal

Kanada usulü akçaağaçlı yulaf bar, yulaf ceviz, kuru üzüm ve akçaağaç şurubuyla dilimlenen pratik bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yulaf ezmesi
- 0.5 su bardağı Akçaağaç şurubu
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Yulaf, ceviz, kuru üzüm ve tarçın karıştırın.
2. Akçaağaç şurubunu ekleyip yapışkan harç hazırlayın.
3. Karışımı küçük tepsiye bastırarak yayın.
4. 175°C fırında 20-22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harç tepsiye sıkıca bastırılmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuyunca dilimleyip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş