

Yulafli Granola Bar

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış bar 4/10

Yulaf, bal, fındık ve kuru meyveyle hazırlanan fındıklı granola bar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yulaf ezmesi
- 0.5 su bardağı Fındık
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Bal
- 3 yemek kaşığı Fındık ezmesi
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 1 çimdik Tuz

Yapılış

1. Yulaf, fındık, kuru üzüm, susam, tarçın ve tuzu kapta karıştırın.
2. Bal ve fındık ezmesini küçük tencerede 3 dakika ısıtılan hale getirin.
3. Sıcak karışım kuru malzemelere ekleyip karıştırın.
4. Karışım yağlı kağıt serili kalıba bastırarak yayın.
5. 170°C fırında 20-25 dakika pişirin.
6. Tamamen soğuduktan sonra 8 bara kesin.

PÜF NOKTASI

Karışım kalıba bastırılarak yerleştirin; gevşek kalırsanız dilimler kırılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ara öğünde kahve veya sütle tüketin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Yer fıstığı

Susam