



Mueslirepen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	25 Mins
Stuks	16
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met havervlokken en bananen

Mueslirepen

- 5 el raapzaadolie
- 5 el ahornsiroop
- 1 eiwit
- 150 g gemalen amandelen
- 100 g fijne havervlokken
- 30 g geraspte kokos
- 50 g pittenmix, fijn gehakt
- 50 g bananenchips, fijn gehakt
- 4 el gepofte amaranth
- 3 el gedroogde cranberry's of sultanarozijnen, gehakt
- 1 snufje fleur de sel

Mueslirepen

De gaarruimte met boven-/onderhitte tot 160°C voorverwarmen.

Alle ingrediënten met de handen tot een plakkerige massa kneden. Het deeg tussen twee vellen bakpapier uitrollen tot het 1 cm dik is, met de hand goed aandrukken. Op een bakplaat trekken, het bovenste vel bakpapier vóór het bakken verwijderen.

De mueslirepen op het middelste niveau gedurende 25 minuten bakken.

De nog warme massa in 16 repen snijden.

Gaarstappen





Ovenruimte tot 160 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat 160 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

