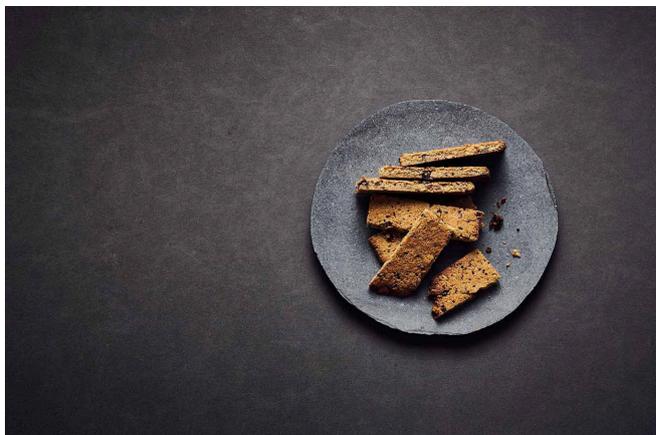




Батончики мюсли



Приготовление 15 Mins
Время 25 Mins
приготовления
штук 16
прибор Combair V2000 с 2021 года

с овсяными хлопьями и бананами

Батончики мюсли

5 ст. л. рапсового масла
5 ст. л. кленового сиропа
1 белок
150 г молотого миндаля
100 г мелких овсяных хлопьев
30 г кокосовой стружки
50 г смеси семечек, мелко рубленых
50 г банановых чипсов, мелко рубленых
4 ст. л. воздушного амаранта
3 ст. л. сушеной клюквы или изюма кишмиш, измельченных
1 щепотка соли Fleur de Sel

Батончики мюсли

Предварительно разогреть камеру в режиме верхнего/нижнего жара до 165 °C.
Все ингредиенты вымесить вручную до образования клейкой массы. Раскатать тесто толщиной 1 см между двумя листами бумаги для выпечки, плотно придавить руками. Выложить на противень, перед началом выпекания удалить верхнюю бумагу для выпечки.

Выпекать батончики мюсли на среднем уровне 25 минут.

Еще горячей разрезать получившуюся выпечку на 16 батончиков.





Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 165 °C Top/bottom heat

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat 165 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Противень

