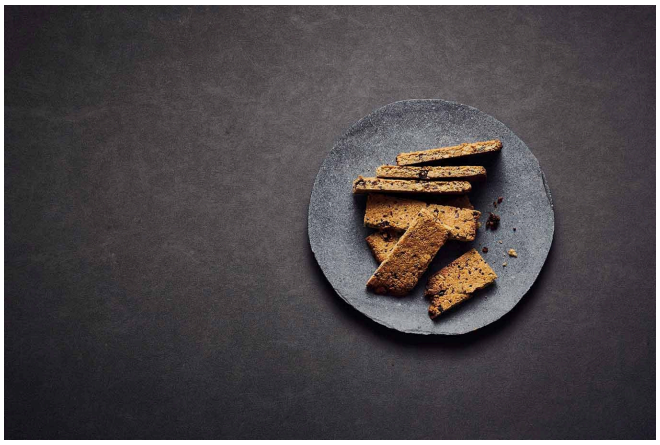
Батончики мюслі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	25 хв
шт.	16
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з вівсяними пластівцями та бананами

Батончики мюслі

5 ст. л. рапсової олії

5 ст. л. кленового сиропу

1 яєчний білок

150 г меленого мигдалю

100 г дрібних вівсяних пластівців

30 г кокосової стружки

50 г суміші насіння, подрібненої

50 г банановых чіпсів, подрібнених

4 ст. л. повітряного амаранту

3 ст. л. сушеної журавлини або родзинок, подрібнених

1 щіпка морської солі Fleur de Sel

Батончики мюслі

Попередньо розігрійте камеру до температури 160 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.

Замісіть усі інгредієнти руками до утворення клейкої маси. Розкачайте з тіста корж завтовшки 1 см між двома аркушами паперу для випікання, міцно притискаючи рукою. Викладіть на деко. Перед випіканням зніміть верхній аркуш паперу для випікання.

Випікайте батончики мюслі на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Наріжте ще гарячий корж на 16 батончиків.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 160 °C Верхній/нижній жар

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар 160 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022