



БАТОНЧИКИ ГРАНОЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 160 г орехов пекан – подробить
- 130 г овсяных хлопьев
- 80 г сливочного масла
- 175 г меда
- 1 ч. л. молотой корицы
- 50 г кукурузных хлопьев
- 30 г рисовых хлопьев
- 100 г изюма

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Обжарьте орехи пекан в сковороде, не допускающей пригорания, пока они не начнут издавать аромат. Переложите их в большую емкость для смешивания. Обжарьте овсяные хлопья в той же сковороде в течение 1–2 минут. Переложите их в емкость с орехами пекан.
2. В 2-литровой кастрюле медленно нагрейте сливочное масло, мед и корицу, пока масло не растает. Перемешайте ингредиенты и переложите их в емкость с орехами пекан и овсяными хлопьями. Добавьте кукурузные хлопья, рисовые хлопья и изюм. Для перемешивания смеси используйте деревянную ложку.
3. Переложите смесь на противень, выстланный бумагой для выпечки, и слегка придавите ее, чтобы сформировать прямоугольник.
4. Дайте смеси остыть при комнатной температуре, пока она не станет твердой, а затем нарежьте ее на кусочки.