



## БАТОНЧИКИ ГРАНОЛИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 160 г горіхів пекан – подрібнити
- 130 г вівсяних пластівців
- 80 г вершкового масла
- 175 г меду
- 1 ч. л. меленої кориці
- 50 г кукурудзяних пластівців
- 30 г рисових пластівців
- 100 г родзинок

### СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Обсмажте горіхи пекан у сковороді, що не допускає пригорання, поки вони не почнуть видавати аромат. Перекладіть їх у велику ємність для змішування. Обсмажте вівсяні пластівці у тій самій сковороді протягом 1–2 хвилин. Перекладіть їх у ємність із горіхами пекан.
2. У 2-літровій каструлі повільно нагрійте вершкове масло, мед і корицю, поки масло не розтане. Перемішайте інгредієнти і перекладіть їх у ємність із горіхами пекан та вівсяними пластівцями. Додайте кукурудзяні пластівці, рисові пластівці і родзинки. Для перемішування суміші використовуйте дерев'яну ложку.
3. Перекладіть суміш на деко, вистелене папером для випікання, і злегка притисніть її, щоб сформувати прямокутник.
4. Дайте суміші охолонути за кімнатної температури, поки вона не стане твердою, а потім нарежте її на шматочки.