



BATONY Z GRANOLI

SKŁADNIKI:

- 160 g orzechów pekan, posiekanych
- 130 g płatków owsianych
- 80 g masła
- 175 g miodu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 50 g płatków
- 30 g ryżu preparowanego
- 100 g rodzynek lub sułtanek

PRZYGOTOWANIE:

1. Praż orzechy pekan na patelni o nieprzywierającej powierzchni, aż uwolnią aromat i przełóż je do dużej miski. Na tej samej patelni praż płatki owsiane przez 1-2 minuty. Przełóż je do miski, w której znajdują się orzechy pekan.
2. Włóż masło, miód i cynamon do 2-litrowego naczynia i podgrzewaj, aż masło się roztopi. Wymieszaj w celu połączenia i przenieś masę do miski z orzechami pekan i płatkami owsianymi. Dodaj płatki kukurydziane, ryż preparowany i rodzynek lub sułtanek. Użyj drewnianej łyżki w celu połączenia masy.
3. Przełóż masę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i lekko naciskając uformuj prostokąt.
4. Odstaw masę do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, aż stężeje, a następnie pokrój ją na batony.