

# Batoniki muesli z czekoladą, cynamonem i płatkami kokosowymi

30–40 Min

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 150 g | Płatki owsiane |
| 100 g | Niesłodzone płatki kukurydziane |
| 150 g | Grubo posiekane orzechy nerkowca |
| 50 g | Rodzynki |
| 30 g | Płatki kokosowe |
| 30 g | Siemię lniane, kruszone |
| 30 g | Kakao, niesłodzone |
| 2 łyżki | Olej kokosowy |
| 3 łyżki | Miód |
| 3 | Białko jajka |
| 1 łyżka | Kardamon mielony |
| 1 łyżka | Imbir mielony |
| 1 łyżka | Cynamon mielony |
| 0.5 łyżeczki | Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon |

## Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Wyłóż prostokątną blachę do ciasta papierem do pieczenia.
2. W dużej misce wymieszaj płatki owsiane, orzechy nerkowca, rodzynki, płatki kokosowe, siemię lniane, kakao i przyprawy Kotányi.
3. Ręcznie rozgnieć płatki kukurydziane i dodaj je do mieszanki.
4. Ubij białko jajka do uzyskania sztywnej piany. Następnie dodaj ubite białko do mieszanki płatków owsianych wraz z roztopionym olejem kokosowym i miodem. Dokładnie wymieszaj, aż uzyskasz jednolitą konsystencję.

**WSKAZÓWKA:** Z żółtek można przygotować Kogel-mogel. Kto z nas nie pamięta go z dzieciństwa? Wystarczy żółtka ubić na parze i pyszny deser gotowy. Kogel-mogel świetnie się nadaje do kawy, wystarczy zalać go kawą i pyszny napój gotowy.

5. Wlej masę do formy do pieczenia i mocno dociśnij (najlepiej użyj szklanki). Batoniki powinny mieć grubość od 2 do 3 cm.
6. Piecz batoniki w piekarniku przez około 20–25 minut, aż będą jasnobrązowe i suche.
7. Wyjmij batoniki z piekarnika i ostrożnie podważając papier do pieczenia wyciągnij je z formy. Jeszcze ciepłe pokrój na kawałki o jednakowych rozmiarach. Poczekaj, aż całkowicie ostygną i ciesz się przyjemnością.