

 Müsliriegel mit VEGGY
Sweet Gewürzmischung

Батончики мюсли с шоколадом, корицей и кокосовыми хлопьями

 30—40 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

 = Kotányi Produkte

150 г	Овсяные хлопья
100 г	Кукурузные хлопья без сахара
150 г	Крупно нарезанные орехи кешью
50 г	Изюм
30 г	Кокосовые хлопья
30 г	Семена льна молотые
30 г	Какао-порошок без подсластителей
2 ст. л.	Кокосовое масло
3 ст. л.	Мед
3	Яичный белок
1 ст. л.	 Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 ч. л.	 Корица молотая

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 180 °С. Выложите противень пергаментом.
- 2 В большой миске смешайте овсяные хлопья, орехи кешью, изюм, кокосовые хлопья, семена льна, какао, ванильный сахар и корицу.
- 3 Разломайте кукурузные хлопья руками и перемешайте.
- 4 Взбейте яичный белок до твердых пиков. Затем добавьте яичный белок к смеси овсяных хлопьев, растопленного кокосового масла и меда. Тщательно перемешайте, чтобы взбитый яичный белок покрыл смесь ровным слоем.
- 5 Вылейте смесь на противень и сильно прижмите (лучше всего использовать стакан). Батончики должны быть 2–3 см толщиной.
- 6 Выпекайте в духовке в течение 20–25 минут до золотистого цвета и пока заготовка не станет сухой.
- 7 Выньте заготовку из духовки и осторожно поднимите ее на пергаменте из формы. Разрежьте заготовку на батончики равного размера, пока она еще теплая. Перед подачей дайте полностью остыть.

