Батончики мюсли с шоколадом, корицей и кокосовыми хлопьями

30–40 Мин.

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

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 180 °C. 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.