



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Orzechowe batoniki z dodatkami



Orzechowe batoniki z dodatkami

★★★★★ (14)

15 minut +

9 osób

łatwy

Wartości odżywcze

278 kcal / 1 porcję (54 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 512.16 kcal 25.61%	Białko 11.10 g 22.2%	Węglowod. 40.78 g 15.1%	Tłuszcze 35.52 g 50.74%	Błonnik 6.26 g 25.04%	GDA 25.61%
---------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	----------------------

Składniki

- Płatki owsiane górskie - 180g (18 łyżek stołowych)
- Migdały - 50g (50 sztuk)
- Słonecznik, nasiona - 25g (2 ½ łyżki stołowej)
- Płatki kokosa - 20g (2 łyżki stołowe)
- Masło orzechowe - 120g (6 łyżek stołowych)
- Olej kokosowy - 30g
- Syrop klonowy - 40g (8 łyżeczek)
- Żurawina suszona - 24g (2 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 180 stopni C, blaszkę wyłóż papierem do pieczenia.

KROK 2: Na blaszkę wysyp płatki owsiane, pokruszone migdały, nasiona słonecznika i wszystko dokładnie wymieszaj. Wsadź do nagrzanego piekarnika i piecz przez ok. 8 minut.

KROK 3: Po tym czasie wyjmij suche składniki z piekarnika, dodaj płatki kokosa, ponownie wymieszaj i piecz jeszcze przez około 5 minut, do widocznego zbrązowienia wszystkich produktów.

KROK 4: W międzyczasie, w małym rondelku rozpuść masło orzechowe, olej kokosowy, a pod koniec dodaj syrop klonowy.

KROK 5: Upieczone suche składniki przełóż do miski. Dodaj suszoną żurawinę, rozpuszczone składniki i wszystko wymieszaj do ich całkowitego połączenia się.

KROK 6: Tak przygotowaną masę przełóż do blaszki 20x20cm. Na wierzch połóż papier do pieczenia i przy użyciu szklanki ubijaj do momentu uzyskania zbitej masy.

KROK 7: Blaszkę z ubitą masą wsadź do lodówki na minimum 30 minut. Po tym czasie, pokrój ją na 9 kwadratowych batoników.

Smacznego!

