

Křupavé müsli s mandlemi



12 PORCÍ



30 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Mandle (nesolené)	60
Vločky ovesné	400
Jablečné pyré	240
Dochucovadla: hmotnost hotového müsli	480 g

Postup přípravy

Vločky smícháme s jablečným pyré a nasekanými mandlemi (nejlepší je použít mandlové plátky). Jablečné pyré lze nahradit jakýmkoli jiným ovocným pyré nebo i rozmačkaným banánem. Ze směsi tvoříme rukou malé hrudky a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 160 °C cca 15 minut, během pečení občas promícháme a kontrolujeme, aby se müsli nespálilo. Upečené müsli vyndáme z trouby a necháme vychladnout.