





przepisy.pl

Miodowe batony z płatków owsianych



 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- płatki owsiane - 2 szklanki
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 0.5 szklanek
- złote rodzyunki - 0.5 szklanek
- drobno posiekane migdały - 0.5 szklanek
- cukier trzcinowy - 0.5 szklanek
- miód naturalny - 0.5 szklanek
- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  forma 20x20 cm

Sposób przygotowania:

1. Płatki owsiane wymieszaj z migdałami, rodzynkami i kandyzowaną skórą pomarańczową.
2. Kasie, cukier trzcinowy i miód włóż do rondelka i gotuj kilka minut.
3. Gorącą masę wlej do płatków owsianych z bakaliami i dobrze wymieszaj, tak by masa miodowa dokładnie pokryła płatki.
4. Masę przełóż do foremki o wymiarach 20x20 cm wyłożonej papierem do pieczenia i dokładnie ugnieć łyżką. Wystudź.
5. Schłodzoną masę polej rozpuszczoną w kąpeli wodnej polewą czekoladową. Odstaw do lodówki na kilka godzin. Pokrój na batony i przechowuj w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl