MANDLI-MAASIKA MÜSLIBATOONID

Retsept: Grete šillis

Valmistamine

Leota mandleid eelnevalt vees ca 30 min–1 h. Tükelda väiksemateks tükkideks maasika-, banaani-, papaia- ja ananassikuubikud. Haki peeneks mandlid. Aseta kaussi kaerahelbed, tükeldatud maasika-, banaani-, papaia- ja ananassitükid, peeneks hakitud mandlid, kookoshelbed ja seesamiseemned. Lisa näpuotsatäis soola. Sulata vesivannis kookosõli ja suhkrusiirup kuni vedelik on ühtlane ja soe. Kalla kookosõli-suhkrusiirupi vedelik kaerahelvestele ning sega ühtlaselt komponendid omavahel läbi. Võta ahjuplaat, kata see küpsetuspaberiga ja lisa segu plaadile. Aita käe või spaatliga kaasa ja suru segu tugevalt vastu ahjuplaati. Kuumuta ahi 180 kraadini ning jäta segu ahju maksimaalselt 20 minutiks. Võta müsli ahjust välja ning lase jahtuda. Tahenenud müsli lõika endale sobivateks suupärasteks tükkideks. www.veskimati.ee

100 g mandleid
85 g kuivatatud maasikaid
50 g kuivatatud banaanilaaste
2 dl Veski Mati jämedaid täistera kaerahelbeid
1,25 dl kookosõli
1 dl heledat suhkrusiirupit
2 spl kuivatatud papaiakuubikuid
2 spl kuivatatud ananassikuubikuid
peotäis kookoshelbeid
peotäis seesamiseemneid
näpuotsatäis soola