MÜSLIBATOONID

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

- 100 g mandleid
- 50 g kuivatatud banaanilaaste
- 100 g kuivatatud aprikoose
- 2 dl Veski Mati Täisterakaerahelbeid
- 1,25 dl kookosõli
- 1 dl heledat suhkrusiirupit
- 2 spl rosinaid
- 2 spl kuivatatud jõhvikaid
- peotäis kookoshelbeid
- peotäis seesamiseemneid
- näpuotsatäis soola

Valmistamine

Leota mandleid eelnevalt vees ca 30 min–1 h ning haki need peeneks. Aseta kaussi kaerahelbed, tükeldatud banaanilaastud, peeneks hakitud mandlid, rosinad, jõhvikad, 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 20-25 minutiks. Võta müsli ahjust välja ning lase jahtuda. Tahenenud müsli lõika endale sobivateks suupärasteks tükkideks.