KÜPSETAMATA HOMMIKUBATOONID TOORMOOSI JA CHIA-SEEMNETEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

- 2,5 dl Veski Mati Neljaviljahelbeid
- 2 dl Kreeka pähkleid
- 200 g pehmeid peeneks hakitud datleid
- 1 tl vanillsuhkrut
- 0,5 tl soola
- 1,5 dl värsketest või kuivatatud marjadest valmistatud toormoosi
- 1–2 sl *chia*-seemneid

Valmistamine

Valmistamisaeg: 15 minutit + paar tundi jahedas hoida Tõsta neljaviljahelbed purustajasse ja töötle veidi väiksemaks. Lisa Kreeka pähklid ja töötle neidki, kuni järel on puru. Lisa vanillsuhkur, sool ja datlid ning töötle purustajas kõik ained purujaks massiks. Tõsta kolm neljandikku saadud massist küpsetuspaberi või kilega vooderdatud vormi (20 x 20 cm) ja suru vastu vormi põhja ühtlaseks. Sega toormoos chia-seemnetega ja laota vormi surutud kihile. Puista peale järelejäänud puru ning tõsta vorm paariks tunniks jahedasse. Enne serveerimist lõika vormist terava noaga paraja suurusega batoonid või tükid.