

Granola Pločice s Ekspandiranim Amarantom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 10 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

- Ekspandirani amarant 50g
- Tostirani cijeli bademi 150g
- Suhe brusnice 150g
- Listići badema 100g
- Med 150g
- Maslac od badema 150g
- Kokosovo ulje 125g

Upute

1. Stavite ekspandirani amarant, tostirane bademe, tostirane listiće badema i suhe brusnice u veliku zdjelu i dobro promiješajte.
2. Dodajte zagrijani maslac od badema, zagrijani med i otopljeno kokosovo ulje, pa dobro promiješajte silikonskom špatulom.
3. Prebacite smjesu u četvrtasti kalup veličine 20cm x 20cm obložen masnim papirom, pa je zagladite donjom stranom žlice.
4. Stavite kalup u hladnjak na oko sat vremena da se smjesa stisne.
5. Kada se smjesa stisne, izrežite pločice i čuvajte ih u hladnjaku.