

# Firin Elmalı Granola Bar

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış bar 3/10

Yulaf, elma ve balın birleşmesiyle oluşan granola bar, çantaya atılacak düzenli bir atıştırma ürünüdür.

## Malzemeler

- 250 gr Yulaf ezmesi
- 2 adet Elma rendesi
- 4 yemek kaşığı Bal
- 70 gr Ceviz

## Yapılış

1. Ana malzemeyi kurulağını yüzey kuru kalırsa fırında daha çitir.
2. Yağ ve baharatları geniş kapta karıştırıp malzemeyi tek tek kaplayın.
3. Karışımı tepsiye tek sırayla ve önceden ısıtılmış fırında.
4. Tepsisini ilk 15 dakika kenarlar kurumaya başlayana kadar pişirin.
5. Parçaları karıştırıp 10 dakika daha kızartıp birbirine yapışmasın.
6. Tepside 10 dakika soğusun, buharı çıkınca soğutun.

### PÜF NOKTASI

Karışımı kalıba spatula ile sıkınca soğuyunca kesmesi daha temiz olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğutup dikdörtgen barlar halinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş