

Toronto Akçaağaçlı Yulaf Bar

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~255 kcal

Açılış 2/10

Kanada'nın akçaağaç hasadı geleneğinden ilham alan bu yulaf bar, Quebec maple syrup'unu yulaf, ceviz ve kuru üzüm ile birleştiren ev tipi bir kahvaltı veya atıştırmalık olarak sunar. Bağlayıcı olarak yumurta ve eritilmiş tereyağ kullanılır. Barlar fırında pişip soğuyunca kesilebilir hale gelir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Yulaf ezmesi
- 0.5 su bardağı Akçaağaç şurubu
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 80 gr Tereyağ (eritilmiş)
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 tutam Tuz
- 1 çay kaşığı Vanilya

Yapılış

1. Fırını 180°C'ye ısıtın. Dörtgen tepsiyi pişirme kağıdıyla kaplayın.
2. Yulaf, ceviz, kuru üzüm, esmer şeker, tarçın ve tuzu büyük kasede karıştırın.
3. Ayrı bir kasede yumurtaları eritilmiş tereyağ, akçaağaç şurubu ve vanilya ile ekleyip homojenleştirin.
4. Sıvı karışımın kuru karışım ile ekleyip spatulayla nemli kıvamına gelene kadar harmanlayın.
5. Karışımı tepsiye yayın. Kaşıkla bastırarak yoğun bir tabaka oluşturun.
6. 180°C'de 22-25 dakika üstü altına dönmeye kadar pişirin, çıkarıp 20 dakika soğutun, ardından bar şeklinde kesin.

PÜF NOKTASI

Maple syrup'u eritilmiş tereyağ ile birleştirmek bağlayıcı ve vanilya ile hoş bir aroma sağlar. Barlar fırında pişirdikten sonra kalın bir bıçakla 20 dakika tamamen soğutmak temiz kesim sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sabah kahvaltısında yoğurt ve taze meyveyle, atıştırmalık olarak süt veya kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiř

Yumurta

Süt