

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Orzechowe batoniki z dodatkami](#)

Orzechowe batoniki z dodatkami

★★★★★ (14)



15 minut +



9 osób



łatwy

Wartości odżywcze

278 kcal / 1 porcję (54 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

512.16 kcal

25.61%



Białko

11.10 g

22.2%



Węglowod.

40.78 g

15.1%



Tłuszcze

35.52 g

50.74%



Błonnik

6.26 g

25.04%

GDA

25.61%



Składniki

- Płatki owsiane górskie - 180g (18 łyżek stołowych)
- Migdały - 50g (50 sztuk)
- Słonecznik, nasiona - 25g (2 ½ łyżki stołowe)
- Płatki kokosa - 20g (2 łyżki stołowe)
- Masło orzechowe - 120g (6 łyżek stołowych)
- Olej kokosowy - 30g
- Syrop klonowy - 40g (8 łyżeczek)
- Żurawina suszona - 24g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 180 stopni C, blaszkę wyłóż papierem do pieczenia.

KROK 2: Na blaszkę wysyp płatki owsiane, pokruszone migdały, nasiona słonecznika i wszystko dokładnie wymieszaj. Wsadź do nagrzanego piekarnika i piecz przez ok. 8 minut.

KROK 3: Po tym czasie wyjmij suche składniki z piekarnika, dodaj płatki kokosa, ponownie wymieszaj i piecz jeszcze przez około 5 minut, do widocznego zbrązowienia wszystkich produktów.

KROK 4: W międzyczasie, w małym rondelku rozpuść masło orzechowe, olej kokosowy, a pod koniec dodaj syrop klonowy.

KROK 5: Upieczone suche składniki przełóż do miski. Dodaj suszoną żurawinę, rozpuszczone składniki i wszystko wymieszaj do ich całkowitego połączenia się.

KROK 6: Tak przygotowaną masę przełóż do blaszki 20x20cm. Na wierzch połóż papier do pieczenia i przy użyciu szklanki ubijaj do momentu uzyskania zbitej masy.

KROK 7: Blaszkę z ubitą masą wsadź do lodówki na minimum 30 minut. Po tym czasie, pokrój ją na 9 kwadratowych batoników.

Smacznego!

