



ألواح جرانولا من TWIX®
الوصفة

ألواح جرانولا من TWIX®



الوقت

ساعة ونصف

المكونات

13 العناصر

المصنوعات

16 الوجبات

مع طبقات من الجرانولا المقرمشة والكرايميل الكريمي والشوكولاتة الداكنة، فإن ألواح جرانولا TWIX® هذه مغطاة برذاذ ملح البحر للحصول على طعم مثالي يتذوقه الجميع. مشاركة

- [Pinterest](#) (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- [Facebook](#) (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- [Twitter](#) (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- [Download](#) (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- [Print](#) (opens in same window)

المكونات

- لوحان من شوكولاتة TWIX® مفرومان
- 90 جم شوفان مطحون
- 25 جم لوز مفروم
- 25 جم جوز هند مبشور غير مُحلّى
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة

- 3 ملاعق كبيرة + 1 ملعقة صغيرة عسل، مقسمة
- 42.5 جم سكر بني معبأ
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1/4 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 225 جم دولسي دي ليتشي
- 1 أونصة شوكولاتة داكنة (70%)، مفرومة بشكل ناعم
- 2 ملعقة صغيرة زيت جوز الهند
- 1/4 ملعقة صغيرة من ملح البحر

المنتجات المستخدمة



توكس 50ج

[عرض التفاصيل](#)

[أماكن الشراء](#)

طريقة التحضير

1. يتم تسخين الفرن إلى 180 درجة مئوية، ندهن صينية خبز مربعة مقاس 8 بوصات ونغطيها بورق زبدة.
2. في وعاء، يتم وضع الشوفان واللوز وجوز الهند معًا، وتتركها جانبًا.
3. يتم مزج الزبدة مع 1 ملعقة كبيرة من العسل والسكر في قدر صغير على نار متوسطة إلى منخفضة. يُطهى المزيج مع التحريك من حين لآخر لمدة 3 إلى 5 دقائق أو حتى تذوب الزبدة ويذوب السكر.
4. تتم إضافة الفانيليا والقرفة حتى يصبح الخليط ناعمًا، ثم نرفعه من على النار. نضعه مع خليط الشوفان، ثم يوضع الخليط بالكامل مع نصف كمية TWIX® المفرومة.
5. يتم كشط الخليط في صينية الخبز المعدة وضغطه بقوة لتشكيل طبقة متساوية.
6. يتم الخبز لمدة 15 إلى 20 دقيقة أو حتى يصبح اللون بنيًا ذهبيًا. تتركها لتبرد على الرف.
7. في هذه الأثناء، يتم تسخين دولسي دي ليتشي في قدر صغير على نار متوسطة مع التحريك المستمر وتتركه حتى يغلي. يتم التحريك أثناء الغليان لمدة 5 دقائق.
8. يتم توزيع دولسي دي ليتشي الساخن على الجرانولا وتتركه يبرد تمامًا.
9. تُوضع الشوكولاتة وزيت جوز الهند والعسل المتبقي في وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف، ثم نضعه في الميكروويف على حرارة متوسطة، مع التقليب كل 30 ثانية لمدة دقيقة إلى دقيقتين أو حتى يصبح المزيج ناعمًا وذائبًا.
10. يتم توزيعه على طبقة الكراميل، ثم نرشه بما تبقى من TWIX® المفروم وملح البحر.

المزيد من المنتجات المشابهة لـ Recipes



قهوة فرايبه بقطع TWIX®

وقت الطهي

10 دقائق

المكونات

7 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



ألواح فطيرة التفاح من TWIX®

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

12 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



براونيز دولسي دي ليش من TWIX®

وقت الطهي

ساعة

المكونات

10 العناصر

[عرض التفاصيل](#)

Source URL: <https://www.twix.com/mena/recipes/granola-bars>