

Twix

Twixowy batonik granola
PRZEPIS

Twixowy batonik granola



<?xml version="1.0"?>

Czas

1,5 godziny

Składniki

13 pozycje

Ilość

16 porcji

Dzięki warstwom chrupiącej granoli, kremowego karmelu i gorzkiej czekolady oraz odrobini soli morskiej, tak przygotowane batony TWIX stanowią idealną ucztę, która każdemu przypadnie do gustu.

UDOSTĘPNIJ

- [Pinterest \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Facebook \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Twitter \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Download \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Składniki

- 2 posiekane batony TWIX® Twin Bar
- 90 g płatków owsianych
- 25 g posiekanych migdałów
- 25 g niesłodzonego, rozdrobnionego orzecha kokosowego
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki + 1 łyżeczka miodu
- 42,5 g cukru brązowego w proszku
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 225 g kajmaku
- 30 g gorzkiej czekolady (70%), drobno posiekanej
- 2 łyżeczki oleju kokosowego
- 1/4 łyżeczki soli morskiej

Wykonanie

1. 1
Rozgrzać piekarnik do 180° C. Natłuścić kwadratową blachę do pieczenia o boku 20 cm i wyłożyć ją papierem do pieczenia.
2. 2
W misce wymieszaj płatki owsiane, migdały i kokos, a następnie odstaw.
3. 3
Wymieszaj masło, 1 łyżkę miodu i cukier w małym rondelku, na średnim ogniu. Gotuj, od czasu do czasu mieszając, przez 3-5 minut lub do momentu całkowitego rozpuszczenia się masła i cukru.
4. 4
Dodaj wanilię i cynamon, mieszając do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie zdjąć z ognia. Wrzucić do masy owsianej i dodać połowę posiekanego batona TWIX®.
5. 5
Przelej masę do przygotowanej blachy do pieczenia i mocno dociśnij, aby utworzyć równomierną warstwę.
6. 6
Piecz przez 15-20 minut lub do uzyskania złotego koloru. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.
7. 7
W międzyczasie podgrzej kajmak w małym rondelku na średnim ogniu, ciągle mieszając aż do zagotowania. Gotuj przez 5 minut, mieszając.
8. 8
Rozprowadź gorący kajmak na granoli i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
9. 9
Do miski nadającej się do kuchenki mikrofalowej wrzucić czekoladę, dodaj olej kokosowy i resztę miodu, ustaw średnią moc i mieszaj co 30 sekund przez 1 - 2 minuty lub do momentu, aż masa będzie gładka i roztopiona.
10. 10
Rozprowadź masę na warstwie karmelu, a następnie posyp ją resztą posiekanego batona TWIX® i solą morską.

ODKRYJ WIĘCEJ PRZEPISÓW



[Kawa Frappé TWIX](#)

Czas gotowania

10 min

Składniki

7 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



[Szarlotka TWIX](#)

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

12 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



[Twixowe brownie kajmakowe](#)

Czas gotowania

1 godzina

Składniki

10 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)

Source URL: <https://www.twix.com/pl/przepisy/batony-granola>