



TWIX® Granola Bars
RECIPE

TWIX® Granola Bars



<?xml version="1.0"?>

Час приготування

1.5 hours

Інгредієнти

13 шт.

Порцій

16 х

With layers of crunchy granola, creamy caramel, and dark chocolate, these TWIX® granola bars are topped with a sprinkle of sea salt for the perfect treat that everyone will savour.

Поділитися

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Твітер \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 TWIX® Twin Bars, chopped
- 90g rolled oats
- 25g chopped almonds
- 25g unsweetened shredded coconut

- 3 tbsp butter
- 3 tbsp + 1 tsp honey, divided
- 42.5g packed brown sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 1/4 tsp ground cinnamon
- 225g dulce de leche
- 1 oz dark chocolate (70%), finely chopped
- 2 tsp coconut oil
- 1/4 tsp sea salt

ПРОДУКТ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ



TWIX®

[Детальніше](#)

[Купити](#)

Інструкції

1. 1
Розігрійте духовку до 180°C. Змастіть 20-сантиметрову квадратну форму для випікання і вистеліть пергаментним папером.
2. 2
У мисці змішайте овес, мигдаль і кокосову стружку і відставте.
3. 3
Поставте каструлю на середній вогонь. Змішайте в ній вершкове масло, 1 столову ложку меду та цукор. Варіть, періодично помішуючи, 3-5 хвилин або поки масло не розтане, а цукор не розчиниться.
4. 4
Перемішайте ваніль і корицю до однорідної маси, потім зніміть з вогню. Додайте до вівсяної суміші і складіть навпіл з нарізаного TWIX®.
5. 5
Викладіть суміш на підготовлену форму для випікання та розрівняйте.
6. 6
Випікайте 15-20 хвилин або до золотистої скоринки. Дайте охолонути на решітці.
7. 7
Тим часом нагрійте дульсе-де-лече в невеликій каструлі на середньому вогні, постійно помішуючи, і доведіть до кипіння. Кип'ятіть, помішуючи, протягом 5 хвилин.
8. 8
Розподіліть гарячий дульсе-де-лече по гранолі і дайте повністю охолонути.
9. 9
Помістіть шоколад, кокосову олію та мед, що залишився, у посуд, придатний для мікрохвильової печі, і поставте суміш у мікрохвильову піч на середню потужність, помішуючи кожні 30 секунд протягом 1-2 хвилин або поки вона не стане однорідною і не розтопиться.
10. 10
Викладіть суміш поверх карамельного шару, потім посипте рештою подрібненого TWIX® і морською сіллю.

Більше схожих рецептів



[TWIX® Coffee Frappé](#)

Час приготування

10 min

Інгредієнти

7 items

[Детальніше](#)



[TWIX® Apple Pie Bars](#)

Час приготування

1.5 hours

Інгредієнти

12 items

[Детальніше](#)



[TWIX® Dulce de Leche Brownies](#)

Час приготування

1 hour

Інгредієнти

10 items

[Детальніше](#)

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