Батончики-мюслі TWIX®
Рецепт

Батончики-мюслі TWIX®

Час приготування	1,5 години
Інгредієнти	13 шт.
Порцій	16 x

Ці батончики-мюслі TWIX® із шарами хрусткої граноли, вершкової карамелі та чорного шоколаду, посипані морською сіллю, — ідеальні ласощі, які прийдуться до смаку кожному.

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 упаковки (по 2 шт.) подрібнених батончиків TWIX®
- 90 г вівсяних пластівців
- 25 г подрібненого мигдалю
- 25 г несолодкої кокосової стружки
- 3 ст. ложки вершкового масла
- 3 ст. ложки + 1 ч. ложка меду (додавати частинами)
- 42,5 г щільно утрамбованого коричневого цукру
- 1 ч. ложка ванільного екстракту
- 1/4 ч. ложки меленої кориці
- 225 г дульсе-де-лече
- 28 г гарно подрібненого чорного шоколаду (70%)
- 2 ч. ложки кокосової олії
- 1/4 ч. ложки морської солі

Інструкції

1. Розігрійте духовку до 180°C. Змастіть 20-сантиметрову квадратну форму для випікання і вистеліть пергаментним папером.
2. У мисці змішайте овес, мигдаль і кокосову стружку і відставте.
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. Перемішайте ваніль і корицю до однорідної маси, потім зніміть з вогню. Додайте до вівсяної суміші і складіть навпіл з нарізаного TWIX®.
5. Викладіть суміш на підготовлену форму для випікання та розрівняйте.
6. Випікайте 15-20 хвилин або до золотистої скоринки. Дайте охолонути на решітці.

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. Розподіліть гарячий дульсе-де-лече по гранолі і дайте повністю охолонути.
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. Викладіть суміш поверх карамельного шару, потім посипте рештою подрібненого TWIX® і морською сіллю.

Більше схожих рецептів

Фрапе TWIX®

Час приготування

10 хвилин

Інгредієнти

7 шт.

Батончики TWIX® зі смаком яблучного пирога

Час приготування

1,5 години

Інгредієнти

12 шт.

Брауні TWIX® зі смаком вареного згущеного молока

Час приготування

1 година

Інгредієнти

10 шт.

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