



חטיף גרנולה שקדים

מצרכים:

- 3 כוסות שיבולת שועל גסה
- 3/4 כוס שקדיה (חמאת שקדים)
- 1/2 כוס מיפל
- 1/2 כוס שקדים או לפי הטעם

אופן ההכנה:

לחמם תנור ל-160 מעלות.

בקערה גדולה לערבב את השקדיה עם המיפל.

להוסיף את שיבולת השועל ולערבב שוב.

להוסיף שקדים לקנקן הויטמיקס ולסגור טוב את המכסה. להפעיל את הויטמיקס במהירות נמוכה ובהדרגה להגביר למהירות 5 במשך 5 שניות או לקבלת שקדים גרוסים.

להוסיף את השקדים הגרוסים לתערובת ולערבב שוב.

להעביר את התערובת לתבנית לחטיף דגנים ולהדק היטב.

לאפות במשך חצי שעה. לצנן וליהנות!

*** הכמויות במתכון מתאימות לשתי תבניות לחטיף גרנולה.