

Domácí müsli tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ovesné vločky 250 g
- Strouhaný kokos 3 lžíce
- Sušené ovoce 2 hrst
- Sezamová semínka 1 špetka
- Slunečnicová semínka 1 hrst
- Dýňová semínka 1 hrst
- Nasekaná směs ořechů (pekanové ořechy, mandle, kešu, ořechy) 1 hrst
- Med 2 lžíce
- Kondenzované mléko 400 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Nasekáme směs ořechů a smícháme všechny ingredience dohromady. Směs zalijeme medem a ohřátým kondenzovaným mlékem.
2. Do zapékací mísy či plechu připravíme pečicí papír a celou směs rovnoměrně rozložíme.
3. Přeložíme dalším pečicím papírem, přes který směs pořádně vmáčkeme po celé ploše mísy, aby byla rovnoměrně rozprostřena.
4. Vložíme do trouby rozehřáté na 130°C a pečeme asi jednu hodinu.

5. Upečenou směs vyklopíme a nakrájíme.