

Müsli hromádky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- rozinky 100 g
- mletý cukr 150 g
- slunečnicové semínko 100 g
- ovesné vločky 500 g
- sekané ořechy 100 g
- Hera 250 g
- hladká mouka 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvi pozvolna rozpustíme Heru, aby se nám nezačala připalovat. Poté do ní vsypeme ovesné vločka a za občasného míchání je opražíme, až začnou krásně vonět po celém bytě. Když jsou opražené, dáme je zchladit.

Mezitím si připravíme ostatní ingredience, které pak zamícháme do vloček. Nakonec vmícháme vajíčka.

Na vymazaný plech děláme kávovou lžičkou malé müsli hromádky, které pozvolna pečeme při 150 °C cca 20 minut.

Kdo má chuť, může si müsli hromádky lehce pocákat čokoládou.