

Almás-diós

ZABSZELET

aszalt barackkal



1 adag 16 g ch

ebből 3 g
cukor

Hozzávalók

10 adaghoz
13 dkg zabpehely
10 dkg édes alma
5 dkg finomra vágott tört
dió/mandula/pekándió
5 dkg aszalt sárgabarack
őrölt fahéj
édesítőszer

Kiadja:



A sütőt melegítsük elő 200 fokra.

Az almát héjastól reszeljük le kis lyukú reszelőn, keverjük a zabpehelyhez, adjuk hozzá a finomra vágott dióféléket és az aprított aszalt gyümölcsöt.

Sütőpapírral bélelt sütőlemezre formázzunk belőle 1,5-2 cm magas téglalapot, tegyük be sülni 12-15 percre.

Vegyük ki a sütőből, hagyjuk teljesen kihűlni, majd éles késsel szeleteljük a kívánt méretű darabokra.



Partnereink:

