



能量棒

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
个数
电器

15 分钟
25 分钟

16
CombairSteamer V2000 自 2021 年

燕麦与香蕉风味

早餐棒

- 5 汤匙 菜籽油
- 5 汤匙 枫糖浆
- 1 蛋清
- 150 克 杏仁粉
- 100 克 细燕麦片
- 30 克 椰丝
- 50 克 混合果仁, 切碎
- 50 克 香蕉片, 切碎
- 4 汤匙 膨化苋菜籽
- 3 汤匙 蔓越莓干或葡萄干, 切碎
- 1 撮 盐之花

早餐棒

用上/下火模式将烤箱内腔预热至160 °C。
用手揉捏所有配料以形成粘稠的糊状物。将面团夹在两张烤箱纸间擀成1厘米厚，用手压紧。拉到烤盘上，烘烤前取下上层的烤箱纸。
将烤盘置于烤箱中间层烘烤25分钟。
趁热切成16块。

烹饪步骤





将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **160°C**
预热完成。推入食物。
在 顶部加热/底部加热 期间为 **160 25 分钟°C**

配件

烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022
------	------------

