



Barra de muesli

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Unidad	16
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con copos de avena y plátanos

Barra de muesli

- 5 Cuchara sopera Aceite de colza
- 5 Cuchara sopera Jarabe de arce
- 1 Clara de huevo
- 150 g Almendras molidas
- 100 g Copos de avena finos
- 30 g Coco rallado
- 50 g Mezcla de semillas, picado finamente
- 50 g Chips de plátano, picado finamente
- 4 Cuchara sopera Amaranto inflado
- 3 Cuchara sopera Arándanos secos o pasas sultanas, picado
- 1 Una pizca Flor de sal

Barra de muesli

Precaliente la cámara de cocción a 160 °C con calor superior/inferior.

Amase todos los ingredientes a mano hasta conseguir una masa pegajosa. Extienda la masa entre dos hojas de papel de hornear hasta alcanzar un grosor de 1 cm y presione bien con la mano. Colóquela en una bandeja de horno, retire el papel de hornear superior antes de hornear.

Hornee la barra de muesli en el estante del medio durante 25 minutos.

Córtela en 16 barras mientras todavía esté caliente.





Pasos de cocción

Calor superior/inferior (160 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Calor superior/inferior 160 °C durante 25 Min.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

