# Batoane Granola



## Timp de preparare: 10 minute pregătire + 15 minute preparare

## Porții: 12 bucăți

## Nivel: ușor

## INGREDIENTE (pentru 12 bucăți

- 75 g migdale nesărate, preferabil prăjite
- 75 g alune nesărate, preferabil prăjite
- 30 g semințe de floarea soarelui
- 20 g de cocos ras
- praf de sare de mare grunjoasă
- 70 g unt de arahide 100%
- 1 ou
- 1 linguriță de extract de vanilie

## METODĂ DE PREPARARE

1. Tapetați tava cu hârtie de copt și preîncălziți cuptorul la 180°C.
2. Tăiați nucile în bucăți (destul de mărunt), puteți folosi și un tocător, dar aveți grijă să nu le sfărâmați.
3. Puneți nucile împreună cu semințele de floarea soarelui, nuca de cocos rasă, Zùsto și sarea într-un bol. Amestecați cu o lingură.
4. Luați un alt bol. Bateți oul în el și adăugați untul de arahide (dacă este tare, încălziți-l foarte puțin la cuptorul cu microunde). Bateți cu telul până se omogenizează și adăugați extractul de vanilie.
5. Adăugați ingredientele umede la cele uscate și amestecați cu o spatulă până obțineți un ansamblu lipicios.
6. Turnați pe hârtie de copt și presați ferm până obțineți o formă plată de aproximativ 1,5 cm grosime.
7. Coaceți la cuptor timp de 12-15 minute până când marginile și partea de sus încep să devină maro auriu.
8. Lăsați să se răcească complet și apoi tăiați în bucăti egale.

## Bucurați-vă!