



Batony owsiano-czekoladowe z nutą pomarańczy

Autor: Magda EM

Danie: **Śniadanie, Podwieczorek, Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzej piekarnik. Masło razem z miodem rozpuść w rondelku. Płatki wymieszaj (najlepiej w mikserze planetarnym z końcówką do gęstych mas) z orzechami, kakao, wiórkami, skorka z pomarańczy. Do suchych składników wlać masę masła z miodem- może być gorące. Wmieszaj dokładnie i wyłóż na blachę wyłożonej papierem do pieczenia i rozwałkuj na grubość ok 1 cm. Piecz w 180 stopni c 15-30 min.zostaw do ostudzenia, pokrój dowolnie.

270g płatków owsianych błyskawicznych,

Garść/dwie- orzechów ja dałam posiekane nerkowce i pekany,

2 łyżki wiórków kokosowych,

łyżka startej skórki pomarańczowej,

2 łyżki ciemnego kakao,

120g masła łaciate,

120g miodu naturalnego

Wskazówki

Możesz dodać drobno posiekaną gorzką czekoladę, albo po upieczeniu poleć czekoladą