

كتل جرانولا الفشار

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- 5 أكواب من الفشار
- 4/3 كوب من شوفان سريع التحضير
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب
- 3 ملاعق كبيرة من السكر البني الغامق أو سكر جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة من زبدة الفول السوداني
- 1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- الشوكولاتة الداكنة الهذابة من أجل التزيين

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 170س. وتجهز صينية خبز بورق بارشمان أو سيليكون.
2. وفي وعاء كبير يمزج الفشار مع الشوفان. وتتركهم جانباً.
3. ثم في مقلاة صغيرة يسخن شراب القيقب حتى يغلي على نار هادئة. ونضيف السكر البني، زبدة الفول السوداني، زيت جوز الهند، والملح. بعد ذلك ترفع المقلاة من على النار ويسكب المزيج على الفشار والشوفان. نقلب للتأكد أن المزيج الحلو تم توزيعه بتساوي. قد تحتاجون للاستخدام أيديكم (ثم تلعقون ما يلتصق بها لئن مذاقه رائع!)
4. ننقل المزيج إلى صينية الخبز ونوزعه على طبقة واحدة. ثم نخبز لهدة 10 دقائق. نتركه يبرد تماماً ثم نزينه بالقليل من الشوكولاتة الداكنة الهذابة.