جرانولا جوز المند بالكاجو

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الأشخاص : 0 d min الأشخاص : 0

الهكونات:

- ا كوب من رقائق الشوفان
- ٢/١ كوب هن الحنطة السوداء الهجروشة
- ٢/١ كوب من الكاجو الني، مقطع قطع كبيرة
 - ا ولعقة كبيرة ون بذور عباد الشوس
 - ٦/١ كوب من رقائق جوز المند
 - ۰ ۲/۱ کوب من طحین اللوز الکامل
 - ٤/١ ملعقة صغيرة ملح
 - ٢/١ ولعقة صغيرة من حب الملال
 - ۲/۱ کوب زبدة جوز المند

 - ٤ أو ٥ ملاعق كبيرة من العسل
- العقة صغيرة من معجون أو مستخلص الفانيليا

الخطوات:

- 1. يسخن الفرن وسبقاً على درجة حرارة ٣٠٠ف 🛭 ١٥٠س. ويتو تحضير صفيحة خبز بورق البرشوان
 - 2. نجوع كل الوكونات الجافة وعاً في وعاء
- 3. في وقللة صغيرة و على درجة حرارة ونخفضة يتم إذابة زبدة جوز المند وع الزيت. عندوا يصبح الوزيج ذائبًا نضيف العسل و الفنيليا
 - 4. نضيف الوزيج السائل على الجاف ونخلط جيداً
- 5. ننقل الوزيج إلى صفيحة الخبز الوجمزة. و نفرد الخليط كله و نضغط عليه بظمر الولعقة حتي تستوي االجرانولاا الله مذا وا سيساعد علي جعل الجرانولاا قطع كبيرة
 - 6. تخبز من ۳۰ الی ۳۵ دقیقة حتی یصبح لونها ذهبی