Sobremesas

MUESLI COM FRUTOS SECOS

Receita Oficial
Fácil
25 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 250 G FLOCOS DE AVEIA
- 40 G MANTEIGA
- 100 G MEL
- 50 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 80 G AVELÃS PICADAS
- 80 G AMÊNDOAS LAMINADAS
- 40 G NOZES PICADAS
- 100 G PASSAS
- 1 C. DE CHÁ DE GENGIBRE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 ºC (T. 6).
2. Coloque a manteiga na taça com a lâmina picadora e misture a 100 ºC na velocidade 5 durante 1 min. 30 seg.
3. Junte o resto dos ingredientes na taça. Misture a frio na velocidade 3 durante 2 min.
4. Espalhe a mistura sobre um tabuleiro revestido com papel vegetal e leve a cozer no forno durante cerca de 15 min. A preparação deve ficar dourada. Deixe arrefecer. É possível conservar esta preparação vários dias numa caixa hermética.