



## ГРАНОЛА БАРЧЕТА

### СЪСТАВКИ:

- 160 гр. нарязани американски орехи
- 130 гр. овесени ядки
- 80 гр. масло
- 175 гр. мед
- 1 ч.л. канела
- 50 гр. корнфлейкс
- 30 гр. пухкава оризова зърнена закуска
- 100 гр. стафиди от черно или бяло грозде

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Запечете орехите в тиган с незалепващо покритие докато пуснат аромат и ги сложете в голяма купа за смесване. В същия тиган запечете овесените ядки около 1-2 минути. Прехвърлете ги в купата за смесване с орехите.
2. В двулитровата тенджера загрейте леко маслото, меда и канелата, докато маслото се разтопи. Разбъркайте, за да смесите добре всичко и прехвърлете сместа в купата с орехите и овесените ядки. Добавете корнфлейкса, пухкавия ориз и стафидите. Използвайте дървена лъжица, за да объркате добре сместа.
3. Прехвърлете сместа върху тава, постлана с хартия за печене и я притиснете леко, за да оформите правоъгълник.
4. Оставете сместа да се охлади на стайна температура докато се втвърди, след което я нарежете на барчета.