



רכיבים

- כוסות שיבולת שועל גסה, לא אינסטנט לדייסה
- כוסות אגוזי מלך לא קלויים, קצוצים גס / שבורים, או תערובת שלהם
- כוס שומשום לא קלויים, או תערובת שלהם
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס סוכר חום
- 1/4 4/1 כוס סילאן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפיות תמצית וניל
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון טחון
- 1/2 2/1 כוסות תערובת פירות יבשים או תערובת שלהם

הכנה

1. מערבבים את שיבולת השועל עם האגוזים והזרעים.
2. בסיר קטן מחממים על להבה נמוכה את החמאה עם הסוכר, הדבש והמלח, ומערבבים עד שהסוכר נמס לגמרי.
3. מסירים מהאש ומוסיפים את הקינמון והווניל. שופכים על שיבולת השועל והאגוזים ומערבבים היטב.
4. מרפדים את תבנית התנור בנייר אפייה או ברדיד אלומיניום ומפזרים את התערובת בשכבה אחידה.
5. קולים בחום של 150 מעלות עד שהתערובת מזהיבה, כ-40 דקות.
6. במשך הקלייה מערבבים פעם או פעמיים, כדי להבטיח קלייה אחידה.
7. מוציאים מהתנור ומצננים לגמרי. תוך כדי הצינון מערבבים מדי פעם ומפוררים גושים, כדי שהתערובת תישאר בתפזורת.
8. כשהתערובת קרה מוסיפים את הפירות היבשים ומערבבים. שומרים בקופסאות סגורות ומגישים עם חלב, מיץ תפוזים, יוגורט, שמנת, גלידה או פירות.

80 דקות

20 servings 20