

PLOŠČICE IZ OREO KEKSOV, BRUSNIC TER OVSENIH KOSMIČEV

To ni ravno običajna ovsena ploščica katerih ste vajeni. Polna je koščkov piškotov Golden Oreo in s C vitaminom "nabitih" sušenih brusnic, ter enostavna za pripravo. Preprost in hiter recept, ki ne zahteva peke in je kot nalašč za pripravo z otroki.

Zagotovo bo hit na izletu ali pikniku, na katerega se boste odpravili.



SESTAVINE

Za izdelavo 12 ploščic

- 200g ovsenih kosmičev
- 8 piškotov Golden Oreo
- 125g brusnic
- ½ čajne žličke soli
- 240g gladko arašidovo maslo
- 170g dateljevega ali javorjevega sirupa

NAVODILA

1. Zdrobite piškote. Sušene brusnice narežite ali jih dajte v sesekljalnik, da bodo koščki manjši.
2. Zmešajte skupaj pripravljene ovsene kosmiče, piškote, brusnice in sol.
3. Stopite arašidovo maslo. Lahko ga stopite kar v mikrovalovni pečici, s segrevanjem po 20 sekund naenkrat, vsakič premešajte. (Nam je bilo 2x po 20 sekund dovolj, da je bilo maslo gladko stopljeno. Čas se lahko razlikuje glede na vašo mikrovalovno pečico, zato bodite pozorni - arašidovega masla ne želite zažgati!)
4. Suhe sestavine prelijete s stopljenim arašidovim maslom in sirupom ter na hitro dobro premešate.
5. Dno manjšega pekača obložite s peki papirjem (20x20cm) in dobljeno zmes močno pritisnite ob dno pekača. Pomagajte si s kakšnim kozarcem, da res močno pritisnete / povaljate, da iztisnete ven čim več zračnih žepkov.
6. Pekač postavite v hladilnik za najmanj eno uro ali največ za en dan (če vam uspe otroke tako dolgo zadržati, da jih ne snedejo! 😊)
7. Narežite jih na 12 enakih ploščic in hranite v neprodušno zaprti posodi. Pojejte jih v 3-4 dneh.