



«ГРАНОЛА С OREO» БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Время приготовления ⌚ 20-30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



300 г
измельченного печенья OREO



0,5 стакана
растопленного кокосового масла



5 ст. л.
меда



2,5 ст. л.
семян подсолнечника



1 стакан
сушеной вишни



5 стаканов
овсяных хлопьев

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Измельчите в блендере овсяные хлопья до состояния мелкого помола.

2

Добавьте в хлопья все остальные ингредиенты и перемешайте их.

3

Подогрейте полученную смесь в микроволновке в течение 1-2 минут.

4

Из полученной смеси сформируйте порционное печенье, выложите его на противень.

5

Охладите полученные печенья в холодильнике в течение 2 часов или до затвердения.