

Müsli pločice sa jogurtom i voćem



Priprema:

Datule otkoštiti i samljeti u sjecku zajedno sa vrelom vodom dok se ne dobije jednolična kaša. U odgovarajućoj posudi pomiješati müsli, kašu od datula, cimet i tamnu čokoladu. Rukom umijesiti kompaktnu smjesu, a po potrebi dodati još malo vode.

Pleh za pečenje obložiti pek papirom i formirati ravnomjernu podlogu od müsli smjese dimenzija 24x18 cm. Nožem zarezati pravougaonike dimenzija 8x6 cm (ukupno 9 pločica). Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 12 minuta (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni).

Pečenu podlogu još jednom zarezati na pločice 8x6 cm i ostaviti da se prohlade.

Jogurt pomiješati sa medom i nanijeti kašičicom na svaku pločicu. Preko jogurta rasporediti i bobičasto voće po želji i listiće mente. Servirati za doručak ili užinu.

Potrebni sastojci:

- 300 g Dr. Oetker Vitalis 7 žitarica orašasto i šumsko voće müsli
- 200 g svježih datula (otkoštene)
- 170 ml vrele vode
- 40 g tamne čokolade
- 1 čajna kašičica cejlonskog cimeta

- 150 g grčkog jogurta
- 1/2 kašike meda
- bobičasto voće po želji
- listići mente

Prijatno!