



מאשיה: חוי הימלמן

מלבני גרנולה רכים



לא צריך לדבר על המצב אבל אני מרגישה שאסור לתת לו להשפיע עלי במימד שאינו רוחני...
וכמה שזה קשה.
כחלק מהתפקיד שלי, אני אמורה לספק אנרגיה אכילה למשפחה שלי. והרי הם לפניכם.
אין לי הרבה מילים רק שנשמע ומהר בשורות טובות!!!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-180
- טורפים בקערה את החומרים הרטובים. מוסיפים את היבשים. מוסיפים שוקולד צ'יפס ותוספות.
- מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומשטיחים היטב. אופים ל-25 דקות או עד להזהבה. מצננים לחלוטין ופורסים.

תבנית כינונית 20*30

- 2/3 כוס שמן
- חצי כוס דבש
- רבע כוס מייפל
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 כוס קמח מלא/כוסמין
- 1 כפית סודה לשתייה
- 4.5 כוסות שיבולת שועל אינסטנט
- רבע כפית מלח
- חצי כפית קינמון
- 3/4 כוס שוקולד צ'יפס
- חצי כוס אגוזים מכל סוג (אני השתמשתי בשקדים) או פירות יבשים.