



Holiday Club Mysli

(n. 1,2 kg)

AINESOSAT

Kaurahiutaleet	10 dl
Agavesiirappi	1,5 dl
Saksanpähkinät	2 dl
Cashewpähkinät	2 dl
Kaneli	3 rkl
Kookoshiutaleet	4,5 dl
Suola	2 tl
Pellavansiemenet	1 dl
Kuivatut karpalot	5 dl
Kuivatut vadelmat	2 dl

VALMISTUSOHJE

1. Sekoita suuressa kulhossa huolellisesti kaurahiutaleet, agavesiirappi, saksanpähkinät, cashewpähkinät, kaneli ja kookoshiutaleet. Levitä seos tasaisesti uunipellille leivinpaperin päälle.
2. Paahda 200 °C uunissa 10–12 minuuttia, kunnes mysli on saanut kauniin kullanruskean värin. Sekoita seosta kerran paahтамisen puolivälissä.
3. Anna paahdetun myslin jäähtyä huoneenlämmössä.
4. Sekoita joukkoon: suola, pellavansiemenet, kuivatut karpalot ja kuivatut vadelmat
5. Säilytä valmis mysli puhtaassa, ilmatiiviissä lasipurkissa huoneenlämmössä ja kuivassa paikassa.

HOLIDAY ■ CLUB