

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Domowe batoniki musli](#)

Domowe batoniki musli

★★★★★ (36)



10 min. + 1



7 osób



łatwy

Wartości odżywcze

456 kcal / 1 porcję (116 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
391.68 kcal	9.59 g	56.14 g	16.64 g	5.47 g	19.58 %
19.58%	19.18%	20.79%	23.77%	21.88%	



Składniki

- Mleko zagęszczone, słodzone - 300g (2/3 puszki)
- Płatki owsiane górskie - 250g (25 łyżek stołowych)
- Wiórki kokosowe - 75g (12 1/2 łyżki stołowej)
- Żurawina suszona - 100g (8 1/3 łyżki stołowej)
- Słonecznik, nasiona - 30g (3 łyżki stołowe)
- Dynia, pestki - 30g (3 łyżki stołowe)
- Sezam, nasiona - 30g (3 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Mleko lekko podgrzej w garnuszku.**KROK 2:** W naczyniu wymieszaj wszystkie pozostałe składniki, dolej ciepłe mleko, dobrze wymieszaj.**KROK 3:** Formę o wymiarach min. 20x30 cm wyłóż papierem do pieczenia, na to przelej przygotowaną mieszankę (nie wciskaj mocno w dno, gdyż batony będą zbyt twarde), wyrównaj.**KROK 4:** Piecz około 1 godziny w temperaturze 130°C.**KROK 5:** Po około 15 minutach od wyjęcia pokrój na 16 batoników.

*Domowe batoniki musli to świetny pomysł na domowe słodkie własnego wypieku. Będą idealne na posiłek treningowy i potreningowy. Szybko uzupełnią zużyte zapasy glikogenu mięśniowego, a także dadzą energię na długi czas.

Smacznego!

