

## Használati útmutató

### SÜLT MÜZLISZELETEK

#### A keverék elkészítése

Minden a receptekben feltüntetett száraz alapanyagot aprítson durvára botmixerrel, ezután adja hozzá a folyékony hozzávalókat (kókusztej, olvasztott vaj, méz) és készítsen durvább, ragadó keveréket.

#### A müzliszeletek sütése

A keveréket ossza 6 egyenlő részre, a szilikon formákat töltsen meg pontosan a szélükig, és jól nyomkodja le őket.

A formákat **a műanyag kádaeskák nélkül** tegye előmelegített sütőbe, és süsse őket 20 – 25 percig 180 C°-on (5. ábra).

**Jó tanács:** A megsült szeleteket öntse le olvasztott csokoládéval. A kész szeleteket a DELLA CASA egészséges müzliszeletekhez (art. 643190)tartozó tasakokban tárolja, amelyeket a TESCOVA üzleteiben vagy a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com) oldalon rendelhet meg.

#### Receptek sült müzliszeletekhez

##### Kókuszos Fitness szelet

100 g rozspehely, 100 ml kókusztej, 30 g kesudió, 30 g dió, 20 g reszelt kókusz, 64 g protein vaníliapor, egy kiskanál fahéj.

##### FlapJack mézzel

80 g rozs és búzapehely keverék, 80 g olvasztott vaj, 80 g aszalt datolya és szilva, 60 g méz, 50 g sótlan mandula, 10 g reszelt kókusz.

**Jó tanács:** A megsült szeleteket öntse le olvasztott csokoládéval. A kész szeleteket a DELLA CASA egészséges müzliszeletekhez (art. 643190)tartozó tasakokban tárolja, amelyeket a TESCOVA üzleteiben vagy a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com) oldalon rendelhet meg.

#### Tisztítás:

A formákat folyó víz alatt tisztítsa, mosogatógépben is moshatóak.