

「シリアルでかんたんお菓子」

材料

- シリアル（味のついていないもの）...200g
- ナッツ...40g
- ピーナッツバター...80g（約大さじ5）
- 油...大さじ2
- はちみつ...大さじ2
- 塩...ひとつまみ
- グローブ、シナモン...少々

*お好みでドライフルーツを刻んで入れてもOK
*はちみつの代わりに、黒蜜やメープルシロップでもOK



作り方

- ① **全ての材料**をボウルに入れて、よく混ぜる。
- ② オーブンの天板にクッキングシートを敷き、「①」の材料を平に敷き詰めて、上から押さえて固める。
- ③ 「②」をオーブンに入れて160度で10分前後焼く。（表面がキツネ色になるくらい）
- ④ 「③」が焼き上がったら、あら熱をとる。完全に冷めたら砕いて瓶やタッパーなどに入れて保存する。

*焼き上がったら、完全に冷めるまではそのままにして、触らないようにする。あら熱が取れないうちに触ってしまうと、ポロポロのシリアルになってしまいます。

*そのままでも美味しいですが、水無しヨーグルトを添えて、はちみつをかけても美味しくいただけます。

Memo

