

Vockasti kornflex



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** gmešavine voca po izboru
- **1/2** limuna
- **150 ml**vode
- **3 kašikerogaca**
- **4 kašikekokosa**
- **4 kašikemlevenog lana**
- **1 kašicica cimeta**
- **10 kašikaneslanog sirovog kikirikija**
- **100 g**integralnog kornflexa

Priprema

Voce dobro oprati, izvaditi košcice i sa limunadom (napravljenom od 1/2 limuna i 150 ml vode) izmiksati u blenderu. Preruciti u posudu, pa dodavati postepeno ostale sastojke - rogac, kokos, cimet, pahuljice, lan, kikiriki koji prethodno treba samleti, dok kornfleks izmrviti u rukama. Sve sjediniti kašikom, pa ostaviti 15 minuta da lan i pahuljice upiju tecnost. Nakon toga, formirati malo vece kuglice, pa ih pritisnuti da dobiju oblik mini pljeskavica. Reati u pleh obložen pek papirom i peci izmeu 20 i 25 minuta na 180 stepeni.

Savet

Mešavina voa može biti po Vašem izboru, ali moj predlog je kombinacija 2 nektarine, 2 breskve, 2 kruške i 4 šljive. Takoe, umesto integralnog kornflexa, može se koristiti i obian. Ova mera je dovoljna za oko 35 komada.

U zatvorenoj posudi mogu trajati nekoliko dana. Uživajte!