

KAKAO LJEŠNJAK MUSLI

330 g zobenih pahuljica
100 g quinoe
180 g tostiranih lješnjaka, grubo nasjeckanih
1 žličica cimeta
55 g kokosovog ulja
100 ml bagremovog meda
2 žlice kakaa
1 bjelanjak
150 g sušenog voća po želji (ja sam koristila grožđice i brusnice)

Zagrijte pećnicu na 170 C.

U većoj zdjeli pomiješajte zobene pahuljice, quinou, lješnjak i cimet. U prikladnu posudu stavite kokosovo ulje i med pa zagrijavajte na laganoj vatri dok se sve ne otopi i poveže. Maknite sa vatre pa dodajte kakao i dobro izmiješajte. Izlite dobivenu smjesu u suhe sastojke pa dobro izmiješajte. Bjelanjak pjenjačom istucite tako da dobijete mekani snijeg pa i njega umiješajte u smjesu. Lim obložite papirom za pečenje pa po njemu rasporedite izmiješane musle. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30 minuta. Izvadite iz pećnice promiješajte i umiješajte suho voće. Ohladite. Ohlađene musle spremite u staklenku.