

Flapjack Muesli dan Lingonberry

Bahan-bahan

Daripada Kedai Khas Makanan Sweden

300 gm muesli dengan beri kering Hjälderoll

200 gm jem lingonberry SYLT LINGON

1 sudu teh garam FALKSALT

Bahan-bahan lain

50ml minyak sayuran cth. minyak bunga matahari

Putih telur daripada 1 biji telur

2 sudu teh serbuk kayu manis

1 sudu teh ekstrak vanila

200 gm aneka kacang cencang

50ml madu

Untuk dihidangkan dengan

2 keping coklat pahit cair

CARA-CARA:

1. Panaskan terlebih dahulu ketuhar pada 180 darjah.
2. Lapikkan kertas minyak di atas dulang pembakar. Panggang muesli sehingga sedikit keperang-perangan (selama kira-kira 5-10 minit. Keluarkan sebaik sahaja selesai dan biarkan sejuk.. (alihkan separuh daripada muesli panggang tadi ke dalam pengisar dan kisar sehingga halus).
3. Panaskan terlebih dahulu ketuhar sekali lagi pada 125 darjah.
4. Campurkan minyak, jem lingonberry, putih telur, serbuk kayu manis, ekstrak vanila, garam dan madu.
5. Masukkan kekacang yang dicencang dan muesli panggang. Gaul sehingga sebati.
6. Lapikkan kertas minyak di atas dulang pembakar yang baharu. Ratakan adunan dan tekan sehingga padat setebal kira-kira 1cm. Gunakan pemotong doh untuk membentuk empat persegi.
7. Bakar di dalam ketuhar selama kira-kira 70 minit atau sehingga adunan masak dan bahagian atas berwarna keperang-perangan. Biarkan sejuk.
8. Patahkan kepada empat persegi dan simpan di dalam bekas kedap udara di dalam peti sejuk.
9. Hidangkan dengan coklat pahit/susu cair.