



# GRANOLAPATUKAT

## AINESOSAT:

- 160 g pekaanipähkinöitä pilkottuina
- 130 g kaurahiutaleita
- 80 g voita
- 175 g hunajaa
- 1 tl kanelia
- 50 g maissihiutaleita
- 30 g riisimuroja
- 100 g rusinoita tai sultanarusinoita

## VALMISTUS:

1. Paahda pekaanipähkinöitä tarttumattomassa pannussa, kunnes ne tuoksuvat, ja laita ne suureen sekoituskulhoon. Paahda kaurahiutaleita samassa pannussa 1–2 minuuttia. Siirrä ne sekoituskulhoon pekaanipähkinöiden kanssa.
2. Kuumenna voi, hunaja ja kaneli 2 litran kasaris-  
samedolla lämmöllä, kunnes voi sulaa. Yhdistä sekoittamalla ja siirrä seos kulhoon pekaanipähkinöiden ja kaurahiutaleiden kanssa. Lisää maissihiutaleet, riisimurot ja rusinat tai sultanarusinat. Yhdistä seos käyttämällä puulusikkaa.
3. Siirrä seos leivinpaperilla peitetulle uunipellille ja paina sitä kevyesti suorakulmion muotoon.
4. Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpötilassa, kunnes se on kiinteää, ja leikkaa se sitten patukoiksi.