



γλύκισμα βρώμης

Προετοιμασία

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180 ° C.
2. Αναμείξτε το ρόφημα σόγιας Alpro Βανίλια, τη βρώμη, την καφέ ζάχαρη, τα κομματάκια σοκολάτας, το φυστικοβούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι μέχρι να γίνουν μαλακό μίγμα.
3. Αλείψτε το ταψί και τοποθετήστε σε αυτό χαρτί ψησίματος . Αδειάστε το μίγμα στο ταψί και ψήστε για 35 λεπτά.
4. Αφήστε να κρυώσει πριν κόψετε σε μερίδες. Σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου.



8 ???????



45?????

Συστατικά

- - 500ml ρόφημα σόγιας Alpro βανίλια
- - 200γρ βρώμη
- - 60γρ καστανή ζάχαρη
- - 60γρ κομματάκια μαύρη σοκολάτα
- - 4 κουταλιές σούπας φυστικοβούτυρο
- - Λίγες σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας
- - 1 πρέζα αλάτι

Παρασκευάζεται από

Ρόφημα Σόγιας ALPRO Βανίλια

