



Kuituinen hedelmämysli

Aineet: Raaka-aineet:
5 dl ruishiutaleita
5 dl kaurahiutaleita
2 dl kauraleseitä
2 dl ruisleseitä
1-1½ dl fariinisokeria
2 dl vettä
1 dl öljyä
2 dl rusinoita
100 g kuivattuja, paloitetuja aprikooseja

Valmistus: Sekoita hiutaleet, leseet ja fariinisokeri kulhossa.

Sekoita vesi ja öljy. Kaada se kulhoon kuivien aineiden päälle.

Sekoittele siten, että kosteus leviää tasaisesti viljatuotteille.

Levitä seos leivinpaperin päälle uunipannulle. Paista 200 asteessa

20-30 minuuttia. Sekoita mysliä 2-3 kertaa paistamisen aikana

jotta mysli paahtuu tasaisesti.

Lisää rusinat ja aprikoosit. Säilytä mysli kannellisessa

astiassa jääkaapissa.