



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



## נשנושי קראנץ' שקדים וקוקוס



- 4 כוסות ברנפלקס ריבועים
- 1 כוס פיצפוצי אורז
- 1/2 כוס קוקוס טחון
- 100 גר' גפרורי שקדים / פרוסים
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס דבש
- 1 כף תמצית וניל
- קורט מלח

### אופן ההכנה

- מערבבים בקערה (עדיפות לשטוחה ורחבה) את כל החומרים היבשים
- מחממים בסיר את הדבש, הסוכר, המלח, והשמן.
- מרתיחים כ-5 דקות תוך ערבוב תחתית הסיר כל הזמן.
- מורידים מהאש ומוסיפים תמצית וניל.
- שופכים את התערובת המבעבעת על הדגנים בקערה ומערבבים במהירות.
- מקררים מעט ומשטחים את התערובת בידיים לגושים גדולים

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)