



Sestavine:

- 300 g oreščkov (lešniki, mandji, orehi, indijski ali brazilski oreščki,...)
- 200 g suhega sadja (rozine, brusnice, banane,...)
- 300 g kosmičev (pirinih, ovsenih, ajdovih,...)
- 90 g kokosovo olje (lahko tudi maslo)
- 90 g fiber sirup, ki ga lahko nadomestite z medom ali javorjevim oziroma agavinim sirupom
- 1 kavna žlička arome vanilje
- 0,5 merice vode
- 1 velika žlica cimeta

Priprava:

1. V mešalno posodo damo oreščke in miksamo **3 sek / hitrost 5**.
2. Dodamo kosmiče, suho sadje in cimet ter vse skupaj pretresemo v drugo posodo.
3. V mešalno posodo damo kokosovo olje, sirup, vodo in aromo vanilje in segrejemo **2 min / 100°C / hitrost mešanje**.
4. Dodamo suhe sestavine (oreščke, suho sadje, ki smo jih najprej pripravili) in zmešamo **1 min / funkcija KLAS**. Pomembno je, da so na koncu mešanja vse sestavine navlažene. Če se vam zdi, da niso (nekateri kosmiči tekočino hitro vpijajo), potem dodajte malo vode.
5. Maso stresemo na pekač (veliki iz pečice), ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem in jo lepo razporedimo. Pečico ogrejmo na 165 – 170°C in pečemo približno 30 min. Med pečenjem 2 – 3x premešamo.

6. Pečene kosmiče pustimo kakšno uro, da se ohladijo v pekaču in jih šele nato pospravimo v posodo.

Nasveti:

- Dodamo lahko tudi čokolado (pribl. 100 g – priporočamo temno čokolado za peko).
 - o Če želimo, da se čokolada stopi in pomeša med kosmiči, potem jo dodamo pred mešanjem.
 - o Če pa želimo, da se koščki čokolade bolj okusijo, jo dodamo, ko kosmiče postavimo iz pečice in jih pustimo, da se dobro ohladijo.
- Kosmiči so odlični z jogurtom ali mlekom ali kot samostojen prigrizek