

Granolabarer med peanutbutter

Ingredienser

- 100 g granola eller müsli (jo sprødere, jo bedre)
- 70 g havregryn
- 100 g bløde dadler
- 50 g tørret frugt (jeg brugte tranebær og abrikoser)
- 40 g ekstra nødder (med mindre der er mange nødder i din granola, så kan du bare bruge 140 g granola) jeg brugte mandler og valnødder
- 2 store spsk. saltet peanutbutter (80 g)
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør (30 g)
- lidt vand (ca. 3 spsk.), prøv dig frem ind til dejen kan formes
- 70 g mørk chokolade som overtræk

Sådan gør du

1. Kom granola og havregryn i en skål
2. Hak det tørrede frugt og de ekstra nødder groft og kom ved
3. Fjern stenene fra dadlerne og kom dem i skålen
4. Kom peanutbutter, kokosolie og lidt af vandet ved og mos det hele godt rundt, brug mere vand hvis nødvendigt
5. Pres dejen ud på et stykke bagepapir og forsøg at form en firkant
6. Pak den let sammen af bagepapiret og stil den på køl imens du smelter chokoladen
7. Smelt chokoladen over vandbad og dæk den afkølede firkant med det
8. Stil atter på køl, måske endda frys (hvis du er utålmodig)
9. Når chokoladen har sat sig, skærer du barerne ud