

Myslibarer med peanutbutter og appelsin

Ingredienser

- 200 g. müsli fra Kornkammeret
- 1 appelsin
- 3 spsk peanutbutter
- 3 spsk honning
- 3 spsk kokosolie
- 1/2 tsk salt
- 10 bløde dadler
- 50 g. mørk chokolade (jeg brugte chokoladedråber) + 30 g til toppen

Sådan gør du

1. Smelt de 30 g. mørk chokolade til toppen (jeg brugte et vandbad til at smelte chokoladen)
2. Kom müsli i en skål
3. Riv skallen fra appelsinen og kom ved og pres efterfølgende saften ved
4. På en pande kommes peanutbutter, honning, kokosolie og salt, som varmes op ind til det er smeltet.
5. Lad blandingen køle lidt af imens du moser dadlerne med en gaffel, og hakker chokoladen groft (med mindre du også vælger dråber)
6. Kom blandingen hen over müslien, tilføj de meste dadler og den mørke chokolade og mos det godt rundt med hænderne
7. Mas "dejen" ud på et stykke bagepapir (på et skærebræt) til det danner en stor firkant på ca. 1 cm højde
8. Hæld den smeltede chokolade over og stil brættet i køleskabet i en times tid, så barerne sætter sig.
9. Skær nu den store firkant ud i mindre barer, jeg fik 16 stk ud af det.