



MÜSLIBITAR

INGREDIENSER:

- 160 g hackade pekannötter
- 130 g havregryn
- 80 g smör
- 175 g honung
- 1 tsk kanel
- 50 g cornflakes
- 30 g puffat ris
- 100 g russin eller sultanrussin

TILLAGNING:

1. Rosta pekannötterna i stekpannan med non-stick-beläggning tills de doftar aromatiskt, och lägg dem sedan i en stor blandskål. Rosta havregrynen i samma stekpanna 1–2 minuter. Häll dem i blandskålen med pekannötterna.
2. Värm försiktigt upp smör, honung och kanel i 2-literskastrullen tills smöret har smält. Rör om så att ingredienserna blandas, och håll blandningen i skålen med pekannötterna och havregrynen. Tillsätt cornflakes, puffat ris och russin eller sultanrussin. Använd en träsliv för att blanda ihop ingredienserna.
3. Häll upp blandningen på en bakplåt som klätts med bakplåtspapper, och tryck ut den försiktigt i form av en rektangel.
4. Låt blandningen svalna i rumstemperatur tills den är fast. Skär den sedan i bitar.