



GRANOLABARER

INGREDIENSER:

- 160 g hakkede pekannøtter
- 130 g havregryn
- 80 g smør
- 175 g honning
- 1 ts malt kanel
- 50 g cornflakes
- 30 g puffet ris
- 100 g rosiner

FREMGANGSMÅTE:

1. Rist pekannøttene i en tørr non-stick-panne til det dufter godt. Hell dem deretter i en stor miksebolle. Tørstek havregrynene i den samme pannen i 1–2 minutter. Hell dem i samme bolle som pekannøttene.
2. Varm forsiktig opp smør, honning og kanel i en 2-liters gryte til smøret har smeltet. Rør til alt er godt blandet og hell blandingen i bollen sammen med pekannøttene og havregrynene. Tilsett cornflakes, puffet ris og rosiner. Bland alt sammen med en tresleiv.
3. Hell blandingen over i en bakepanne dekket av bakepapir. Trykk den lett utover til den former et rektangel.
4. Avkjøl blandingen ved romtemperatur til den har stivnet, og skjær i passe store biter.