

## ***Cindys Granola Bars***

- 3 – 6 dl hakkete nøtter (peanøtter, mandler etter smak og behag)
- 7 dl havregryn
- 5 dl Rice Crispies (Kjøpes i Sverige)
- 1,5 dl honning
- 150 g smør
- 1 dl brunsukker (gjerne lys muscavadorørsukker)
- 1 teskje vanilje
- 1 teskje salt
- 2 SS peanøttsmør
- 150-250 g hakket sjokolade - etter smak og behag

Forvarm ovn til 180 C

Stek havre og nøtter på en grunn langpanne i 5 minutter. Rør om og stek 5 minutter til.

I en liten kjele smelt smør, honning, brunsukker, vanilje, peanøttsmør og salt på medium varme til sukkeret er helt oppløst.

Dekk en liten langpanne med folie, og smør folien med cooking spray eller litt smør.

I en stor bolle, rør sammen havre, Rice Crispies, og nøtter sammen med smørblandingen. Rør godt.

La blandingen avkjøle i noen minutter, og tilsett halvparten av sjokoladen. Bland sammen.

Hell blandingen over i liten langpanne. Smør en stor bit med vokspapir med litt smør eller olje. Bruk denne til presse blandingen godt ned i panna. Bruk litt tid på dette så de holder seg sammen.

Hell over resten av sjokoladen og litt ekstra nøtter om ønskelig. Press ned igjen.

Dekk med folie og avkjøl i 2 timer.

Ta ut av formen og skjære opp i passende biter. Lagre i tett plastboks, med matpapir mellom lagene.

Kan med fordel fryse halvparten.

Blir ca 40 bars.

Aloha from Cindy Melberg! Halden, 25.1.2016