



GRANOLABARER

INGREDIENSER:

- 160 g pecannødder, hakkede
- 130 g havregryn
- 80 g smør
- 175 g honning
- 1 tsk. kanel
- 50 g cornflakes
- 30 g puffede ris
- 100 g rosiner eller sultana-rosiner

TILBEREDNING:

1. Rist pecannødderne på Non-Stick panden, indtil de dufter, og kom dem i en stor blandeskål. Rist derefter havregrynene i 1-2 minutter på panden. Kom dem i blandeskålen sammen med pecannødderne.
2. Opvarm smør, honning og kanel langsomt i 2-liters gryden, indtil smørret smelter. Rør det sammen, og hæld det i skålen med pecannødder og havregryn. Tilsæt cornflakes, puffede ris og rosiner eller sultana-rosiner. Rør rundt i blandingen med en træske.
3. Hæld blandingen ud på en bageplade med bagepapir, og pres den let i rektangulær form.
4. Lad blandingen køle af til stuetemperatur, indtil den er fast, hvorefter den skæres i stænger.