Chocolate Granola Bars



Ingredienser

125 g smør
150 g kokesjokolade
75 g lys sirup
175 g havregryn (små, lettkokte)
50 g rosiner
50 g solsikkekjerner

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett sjokoladen og sirup og la dette smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Bland i havregryn, rosiner og solsikkekjerner.

Ha bakepapir i en liten, smurt langpanne (se tips). Ha sjokolademassen oppi og klapp den sammen til en passe tykk firkant (ca 1,5 cm høy). Sett i kjøleskapet (eller fryseren hvis du vil at det skal gå fortere) til blandingen har stivnet.

Løft bakepapiret med kaken på ut av formen. Del opp i passe store biter med en stor kniv. Du kan enten skjære avlange kaker som på bildet, eller dele opp i små, firkantede konfektbiter.

Tips

Jeg bruker en liten langpanne (ca 15x25 cm eller 20x20 cm), men sjokolademassen fyller ikke hele langpannen. Dette her er ikke en deig som flyter utover, men en kompakt sjokolademasse som du kan klemme utover med fingrene. Du kan med

andre ord bruke en langpanne med annen størrelse også. Det går også an å ha bakepapir på et brett og klemme massen utover på dette, men da blir det litt vanskeligere å få jevne kanter. Det viktigste er at du klemmer sjokoladeblandingen til en passe tykk firkant.

Bruk melkefritt margarin og melkefri sjokolade hvis du vil lage barene veganske.

"Chocolate Granola Bars" oppbevares i kjøleskapet. Da har du alltid noe godt for hånden!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-granola-bars