

DOBBELT CHOKOLADE MÜSLI

180 g grove havregryn
4 spsk. neutral olie
25 g usødet, mørk kakaopulver
40 g rørsukker
4 spsk. akaciehonning
4 spsk. vand
1 nip salt
Ca. 100 g chokoladeknapper (56%)



Bland havregryn, olie, kakao, sukker, honning, vand og salt sammen i en skål.

Fordel blandingen ud i en lille bradepande med bagepapir.

Bag müslien ved 180° i ca. 20-30 minutter - rør rundt i blandingen hver 10. minut.

Når blandingen er tør tages den ud og kommes i en skål. Bland halvdelen af chokoladeknapper i den varme müsli og rør rundt, så chokoladen smelter i blandingen.

Bred müslien ud på et stykke bagepapir og afkøl den helt.

Bland den afkølede müsli med resten af chokoladen og kom den i et lufttæt glas.