LINDA BEN

Hollir og einstaklega góðir múslíbitar



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hollir og einstaklega góðir múslíbitar.
Hér höfum við einstaklega góða múslíbita. Þeir minna óneytanlega á rice krispies kökurnar sem við flest öll þekkjum, nema talsvert hollari og henta því vel sem millimál, í nesti á ferðalaginu eða sem hollt nammi.
Þeir eru afar einfaldir að gera, maður smellir möndlusmjöri, agave sírópi, kókosolíu og dökku súkkulaði í skál, blandar saman. Smellir svo múslí út í og hrærið, útbýr kökur og smellir í frystinn. Þá eru þessir dásamlegu múslíbitar tilbúnir.

Hollir og einstaklega góðir múslíbitar

- 150 g möndlusmjör frá Muna
- 2 msk agave síróp frá Muna
- 40 g kókosolía frá Muna
- 150 g dökkt súkkulaði
- 250 g haframúslí með eplum og kanil frá Muna
- Sjávarsalt

Aðferð:

1. Bræðið kókosolíu og dökkt súkkulaði yfir vatnsbaði.
2. Blandið saman möndlusmjöri, agave sírópi, kókosolíunni og súkkulaðinu í skál.
3. Bætið út í múslíinu út í og hrærið þar til allt hefur samlagast.
4. Setjið smjörpappír á disk eða ofnskúffu (ef hún kemst í frystinn) og útbúið kökur úr 2 tsk af deigi og setjið á smjörpappírinn, setjið í frystinn í amk klst eða þar til kökurnar hafa stirðnað. Sáldrið örlitlu sjávarsalti yfir.
5. Kökurnar geymast vel í ísskáp eða frysti.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.