

## Müslibar

250 g usaltet smør  
300 g lys farin(jeg brugte mørk)  
250 g peanutbutter(chrunchy)  
150 g honning(akacie)  
Skal og saft af 2 citroner og 2 appelsiner(øko)

Smeltes sammen ved lav varme

400 g havregryn  
300 g tørret frugt(abrikoser, rosiner)  
300 g kerner(græskar, hørfrø, sesam, solsikke)

Det tørrede frugt hakkes i små stykker, og det hele blandes i den smeltede blanding.  
Bredes ud i bradepande, drysses med honning og evt. kerner.

Bages ved 160 grader i ca. ½ time.

Køles af og skæres i stænger.

Bliver kun bedre af at blive frosset, og så holder de lidt længere😊