



MYSLIBAR MED KAFFE

Mmmh. En knasende sprød og koffeinfyldt myslibar må simpelthen være den ultimative snack, når du er ved at gå sukkerkold.

Put den i madpakken, så du altid har et lille ekstra skud koffein og sunde proteiner lige i nærheden.

Det skal du bruge:

½ dl. friskkværnet kaffe (Vi anbefaler [Merrild Signature Blend No. 64 Espresso](#), som har en intens og sød smag, der passer godt til de tørrede ingredienser.)

100 g smør

100 g honning

100 g rørsukker

200 g havregryn

100 g valnødder

100 g solsikkekerner

100 g tranebær

100 g chokolade

Sådan gør du:

Smelt smør, honning og rørsukker sammen med kaffen.

Hak nødderne.

Når sukkeret er opløst, tilsættes havregryn, nødder, kerner og tranebær.

Rør det hele sammen til en masse.

Tag gryden af varmen og hæld nøddemassen i en bradepande med bagepapir.



Myslibar med kaffe

<https://merrild-kaffe.dk/myslibar-med-kaffe/>

Tryk massen med bagsiden af en spiseske til den er helt jævn og hård.

Bages ca. 40 min ved 150 grader.

Hæld lidt chokolade over og smør den ud når den smelter.

Skær ca. 24 stk. myslibar ud.

En perfekt hapser til den lille sult, eller når du er på farten!

