

MUESLI REPEN PURE CHOCOLADE

👤 +/- 6 repen

🕒 10 minuten

🕒 25/30 minuten oven



ingrediënten

- 130 g **Havervlokken** of **Havermout** *
- 30 g **gemengde noten** *
- 40 g **Zaden mix (Lijnzaad, Zonnebloempitten, sesamzaad, Chiazaad, Pompoenpitten)** *
- 75 g ontpitten **dadels** *
- 60 g (pure) **chocoladedrops** *
- 1 el **kaneel** *
- 2 el kokosolie

*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakvorm van 15x20 cm met bakpapier.
- Doe de haver, zaden, noten, dadels en kaneel in een keukenmachine en maal tot een grove massa.
- Verwarm de honing in een pannetje samen met de kokosolie en twee eetlepels water.
- Meng dit vervolgens met het havermengsel tot een kleverige substantie.
- Voeg de chocoladedrops toe en roer alles goed door.
- Schep het mengsel in de bakvorm en verdeel gelijkmatig tot een laag van ongeveer 1 cm dik.
- Bak 25 à 30 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin is.
- Haal de bakvorm uit de oven en maak direct inkepingen met een mes, zodat je na het afkoelen de repen makkelijk kunt snijden.

Duurzaam | Biologisch | Verpakkingsvrij | Eerlijk | Natuurlijk