



Desserten

No-bake chocolade granolabar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de chocolade granolabar

100 gram pure chocolade
30 gram cornflakes (rice krispies)
120 gram havervlokken
100 gram notenmix (met cranberry)
120 gram pindakaas
5 eetlepels ahornsiroop
1 kopje water

Lekkers voor in de lunchbox

1 handvol rood fruit
50 gram Griekse yoghurt

Bereidingswijze

Doe de fijngehakte chocolade, pindakaas en ahornsiroop in een hittebestendige kom. Warm dit geheel kort op in een microgolfoven en meng goed door elkaar tot de chocolade gesmolten is.

Voeg alle andere droge ingrediënten toe en roer goed onder elkaar.

Doe het mengsel in een met boterpapier beklede bakvorm, druk goed aan en plaats deze in de koelkast. Laat de granolabar afkoelen voor 4 uurtjes en snij hem in plakjes.

Maak een leuk vieruurtje met je granolabar. Serveer ze samen met Griekse yoghurt, rood fruit en een verfrissend drankje.

Tip!

Je kan je granolabar verpakt tot wel 3 weken bewaren in de koelkast

