

# GRANOLA PINDAKAAS REPEN

diverse



## Ingrediënten

- 100 gram granola
- 70 gram pindakaas
- 70 ml water
- 25 gram pure chocolade
- 30 gram havermout
- 40 gram pinda's
- 2 el gesmolten kokosolie
- snufje zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Mix in een bakje de pindakaas met het water en klop dit goed door elkaar tot je een egaal mengsel heb. Voeg hier een snufje zout aan toe.
- Neem een kom en voeg hierin de granola en havermout, meng goed door. Hak de pinda's en voeg dit ook toe aan de kom. Meng nu het pindakaas mengsel bij de rest en roer goed door. Laat de kokosolie smelten en giet de 2 el kokosolie bij het mengsel.
- Neem een vel bakpapier en maak dit een beetje nat. Prop tot een bal en nu kan het bakpapier makkelijk gevormd worden in de ovenschaal. Schep het granola mengsel de ovenschaal en bak de granola bars af in ongeveer 20 minuten in de oven.
- Haal vervolgens uit de oven en snijd het in 5 repen. Smelt de pure chocolade au bain-marie in de tijd dat de repen afkoelen. Verdeel vervolgens de chocolade in mooie streepjes over de repen heen.

Bron: [LeukeRecepten.nl](http://LeukeRecepten.nl)