



Pindakaas Mueslireep

Ingrediënten:

100g havervlokken
50g kokosrasp
135g suikervrije pindakaas
1 el lijnzaadmeel (fijngemalen lijnzaadjes)
3 el ahornsiroop
30g ongezwavelde rozijnen
2 el kokosolie

65g pure chocolade (ik gebruik de 92% van Vivani)
1 tl kokosolie

Bereiding

Doe alle ingrediënten behalve de chocolade met de theelepel kokosolie in de keukenmachine met snijblad en maal het geheel goed door tot het een deegachtige massa is geworden die plakt wanneer je het tussen twee vingers samenknijpt. Vorm er met je handen reepvormen van, leg deze op een stuk bakpapier en leg ze een minuut of 20 in de vriezer om op te stijven.

Smelt ondertussen de chocolade en kokosolie au bain-marie. Zorg dat je het niet te heet of te lang door laat smelten, want dan wordt je chocolade te vloeibaar en dun en pakt het niet goed op de repen. Wanneer de repen lekker koud en hard uit de vriezer komen kun je ze bedekken met de chocolade. Dit houd je het makkelijkst met een klein kommetje en een lepel waarmee je de chocolade over de repen heen schept. Houd de repen aan 1 uiteinde vast en bedek ze voor driekwart met de chocolade. Zet ze vervolgens even in de vriezer tot de chocolade is uitgehard (dit gaat doordat de repen vrij koud zijn lekker snel) en bedek dan de laatste stukjes, of doe dit niet en houdt ze onbedekt voor een leuk effect. Bewaar de repen in de koelkast.

Voor circa 6 flinke repen

