

# SKOVHAVENS LÆKKERIER

## SNICKERS-HAPSERE



Rækker til ca. 4 slikmunde

**DET SKAL DU BRUGE** (Husk, at det skal være øko så vidt muligt):

---

### Bund

4 spsk. peanutbutter crunch  
3 spsk. honning  
2 spsk. kokosolie  
1 tsk. vaniljepulver  
3 tsk. kakaopulver  
Nip salt  
12 spsk. quinoa ristes på en tør pande  
3 spsk. speltflager  
3 spsk. havregryn

### Karamel

10 dadler  
2 tsk. peanutbutter  
1/2 tsk. honning  
Nip salt

### Topping

Mørk chokolade

## SÅDAN GØR DU

---

Kom peanutbutter, honning, kokosolie, vanillepulver, kakaopulver og salt i en gryde og smelt det til en ensartet masse på middel varme (det skal ikke koge).

Bland quinoa, havregryn og peanutbutter-blandingen i en skål og hæld det i en form beklædt med bagepapir.

Pres massen flad, stil den i køleskabet i 10-15 min. indtil overfladen har sat sig og karamellen kan smøres på uden at ødelægge overfladen.

Lav nu karamellen. Udsten 10 bløde dadler, kom dem i en minihakker eller blender sammen med peanutbutter, honning og salt.

Blend til en ensartet masse. Karamellen skal blive fast, men hvis du er til en mere blød version, kan du tilsætte vand, indtil den har fået den ønskede konsistens.

Smør karamellen på bunden, stil den tilbage i køleskabet i en time.

Smelt chokoladen og smør den på bunden, så det kun er karamellen, der bliver dækket.

Stil i køleskabet igen og skær til små firkantede hapsere, når chokoladen har sat sig.

Opbevares i en lufttæt beholder