



## Grove müslibriks

Smakfulle müslibriks er en sikker vinner både i matpakken og på tur. Den tørkede frukten gjør at briksene holder seg saftige i sekken. De grove briksene metter godt, og den tørkede frukten og nøttene gir god energi. Oppskriften gir 20 müslibriks

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

### Slik gjør du

- ① Elt alle ingrediensene sammen til en smidig deig, ca. 10 min. La deigen hvile i 15 min
- ② Kjevle deigen ut til et rektangel på 20 x 40 cm. Dryss eventuelt med frø (sesam) og kutt opp i 20 biter (2 x 10 stk.)
- ③ Sett briksene på en bakepapirkledd bakeplate og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de har fått dobbel størrelse
- ④ Stek briksene ved 220 °C midt i ovnen i 15-20 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

# Ingredienser

- 1 pk **Møllerens Havrebrød**
- 5 dl vann
- 100 g smør
- 50 g honning
- 1/2 pk gjær
- 500 g miks av tørket frukt, rosiner, nøtter, frø og kjerner

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Havrebrød

# Lignende oppskrifter



## Grove matmuffins med skinke

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



## Grove pizzasnurrer

🕒 OVER 60

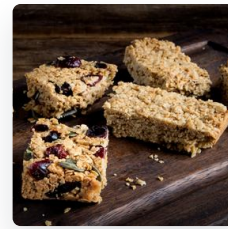
👩 ENKEL



## Grove müslibriks, glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



## Havrebar

🕒 40 - 60

👩 ENKEL