

GULLMARSSTRANDS MÜSLI

320 g havregryn
40 g solrosfrön
80 g hackade hasselnötter
2,5 dl kokos
20 g sesamfrön
80 g råsocker

1,5 dl vatten
1,5 dl matolja
1 tsk vaniljsocker
0,5 tsk salt
70g honung

Blanda samman havregryn, solrosfrön, hasselnötter, kokos, sesamfrön och råsocker i en stor bunke. Blanda samman vatten, olja, vaniljsocker, salt och honung i en bunke och rör tills allt har löst sig. Häll vätskan över de torra ingredienserna och blanda runt väl. Lägg upp müslin på två plåtar med bakplåtspapper under och låt allt torka i ugnen. (Det är en fördel om ugnen har funktionen varmluft.) Torka i drygt 60 minuter på 110°C. Rör om med jämna mellanrum.

