

Spelt bars

Image



Spelt bars

Super lekkere Spelt bars. Hier valt eindeloos mee te variëren!

150°C

ca. 15 min

48 stuks

Ingrediënten

Deel 1:

400 gram Bak Speciaal Spelt Pops
200 gram Notenmix
150 gram Pompoenpitten
100 gram Sesamzaad

Deel 2:

150 gram Cuba Honing
175 gram Roomboter
250 gram Stroop confiseurs
100 gram Castor Melis

Deel 3:

300 gram Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal
200 gram Bak Speciaal Cranberry's

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. De eerste groep ingrediënten 15 minuten roosteren in een oven op 150°C. Deze geroosterde producten warm toevoegen aan de rest van het recept.
2. De tweede groep ingrediënten doorkoken en hieraan de eerste groep en de **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** en de **Bak Speciaal Cranberry's** toevoegen.
3. De totale massa op een ingevette bakplaat van 60x40 cm met opstaande randen storten.
4. De massa, eventueel met een rolstok, direct heel goed vastrollen.
5. Plaats de bakplaat in de oven op 150°C. Baktijd ca. 15 minuten.
6. Na het bakken de massa laten afkoelen en met een gekarteld mes in het gewenste formaat snijden.

Tip: Eventueel 150 gram gezouten pinda's toevoegen.

Image

