
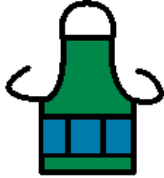
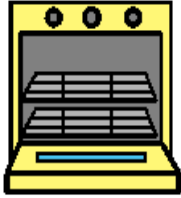























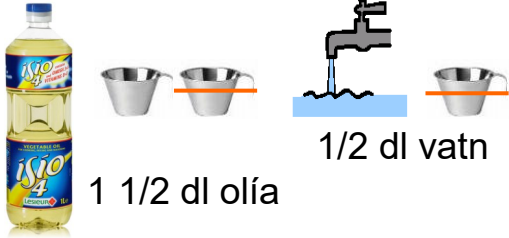







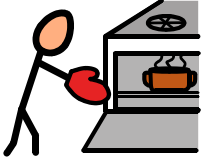
Hátíðarmúslí Í jólabúningi



1	 		<p>Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu.</p> <p>Stillið ofninn á 170°C.</p>
2	  <p>4 1/2 dl haframjöl</p>		<p>Mælið haframjöl og setjið í skál.</p>
3	  <p>3 dl hveiti</p>		<p>Mælið hveiti og setjið í skálina.</p>
4	   <p>2 dl möndlumjöl 2 dl kókosmjöl</p>		<p>Mælið möndlumjöl og kókosmjöl. Setjið í skálina.</p>
5	  <p>1 dl sólblómafræ</p>		<p>Mælið sólblómafræ og setjið í skálina.</p>
6	   <p>1 dl sesamfræ 1/2 dl chia fræ</p>		<p>Mælið fræ og setjið í skálina.</p>



Gott að setja trönuber, gojaber, ristaðar kókosflögur og fleira út í múslíblönduna. Geymið í krukku, góðu plastíláti eða plastpoka

7	 <p>1 msk kakó 1-2 tsk kanill</p>		<p>Mælið kakó og kanil og setjið í skálina. Blandið öllu vel saman.</p>
8	 <p>1 1/2 dl olía 1/2 dl vatn</p>		<p>Mælið olíu og vatn og setjið í pott.</p>
9	 <p>1 1/2 dl púðursykur 1 tsk salt</p>		<p>Mælið sykur og salt. Setjið út í pottinn. Hitið vel þar til sykurinn leysist upp.</p>
10			<p>Hellið þessu yfir allt sem er í skálinni. Blandið vel saman.</p>
11			<p>Setjið bökunarpappír á tvær bökunarplötur. Drefið múslíblöndunni jafnt á plöturnar.</p>
12			<p>Bakið í 20-25 mínútur. Hrærið í þessu 1-2. Má ekki brenna. Kælið vel.</p>