



Ingredienser

150 g smør
2 spsk. honning
1 1/2 dl sukker
3 dl havregryn
3 dl kokosmel
3 dl cornflakes

Beskrivelse

Smelt smørret og rør honningen ud i det. Kom sukker i og kog det op. Sluk under gryden.

Tilsæt havregryn, kokosmel og cornflakes. Rør godt. Fordel massen i en lille bradepande ca. 20 x 30 cm og tryk dejen sammen.

Bag kagen i 18-20 minutter på 175 grader til den er gylden.

Lad kagen køle af i et kvarters tid. Skær den i firkanter, inden den bliver helt kold og sprød hele vejen igennem.

Opbevar snacksene i en kagedåse.