

Barritas de cereales

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Coco rallado: 1 cdita.

Azúcar moreno: 80 g

Chocolate de cobertura: 100 g

Miel: 100 g

Sésamo tostado: 2 cdas.

Sal:

Arándanos deshidratados: 60 g

Canela En Polvo:

Mantequilla: 100 g

Nueces pecan: 80 g

Pipas peladas: 30 g

Copos de avena: 250 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200°C.
- Luego, derretimos la miel, la *mantequilla* y el azúcar a fuego lento en una *cacerola*.
- A continuación, mezclamos el resto de los ingredientes y le añadimos la mezcla líquida
- Llevamos la preparación a una bandeja de horno honda cubierta con un papel vegetal
- Horneamos a 200°C durante 20 minutos, hasta que esté bien dorado.
- Pasado el tiempo, retiramos del horno, dejamos enfriar y cortamos en barritas.
- Por otro lado, derretimos el *chocolate* y, luego, bañamos las barritas haciendo una base con el *chocolate* y dejamos secar sobre papel de horno.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barritas-de-cereales-2>