elGourmet

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 200ºC.
- 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 200ºC 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