

LAS BARRITAS CEREALES



LAS BARRITAS DE CEREALES

PARA 8-10 UNIDADES

BARRITA DE CEREALES «LA EXÓTICA»

130 g copos de avena
40 g semillas de girasol
25 g almendras picadas
40 g miel
5 g vainilla en polvo
35 g mangos secos
20 g láminas de coco
75 g arroz inflado
280 g **IVOIRE 35 %**

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol y las almendras picadas con la miel y la vainilla en polvo. Hornear a 180 °C durante 10 min poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, dejar enfriar, después añadir los mangos secos, las láminas de coco, el arroz inflado. Añadir, finalmente, el chocolate IVOIRE fundido. Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 min en la nevera. Cortar las barras de cereales a la medida deseada.

BARRITA DE CEREALES «LA CANADIENSE»

100 g copos de avena
35 g semillas de girasol
35 g almendras picadas
65 g nueces de pecán picadas
40 g sirope de arce
25 g azúcar de arce
40 g arándanos rojos secos
280 g **JIVARA 40 %**

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol, las almendras picadas, las nueces de pecan picadas con el sirope de arce y el azúcar de arce. Hornear a 180 °C durante 10 min poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, enfriar y añadir después los arándanos rojos secos. Añadir finalmente el chocolate JIVARA fundido. Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 min en la nevera. Cortar las barras de cereales a la medida deseada.

BARRITA DE CEREALES «LA GOLOSA»

100 g copos de avena
25 g semillas de girasol
25 g semillas de lino
25 g almendras picadas
15 g nueces de pecán picadas
15 g pistachos picados
25 g miel
25 g azúcar moreno
15 g arándanos rojos secos
25 g albaricoques secos
200 g **DULCEY 32 %**
o 160 g **CARAÏBE 66 %**

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol, las semillas de lino, las almendras, nueces de pecan, los pistachos picados con la miel y el azúcar moreno. Hornear a 180 °C durante 10 min poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, dejar enfriar, después añadir los albaricoques y los arándanos rojos secos. Añadir finalmente, el chocolate DULCEY o CARAÏBE fundido. Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 min en la nevera. Cortar las barras de cereales a la medida deseada.