

Barres Granola d'Halloween

by Chefsquare

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

- 225 g de flocons d'avoine
- 70 g d'amande entières grossièrement hachées
- 110 g de miel
- 50 g d'huile de coco
- 50 g sucre muscovado
- 1 c-à-c de graines de chia
- Fleur de sel
- 30 g de cranberries séchées
- 40 g de raisins blond secs
- 45 g de chocolat noir

Pour le décors :

- 100g chocolat blanc
- Yeux sucre

Étapes pour les barres

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Tapisser un moule carré de papier cuisson, bien huilé.
3. Mélanger les flocons d'avoine avec les amandes grossièrement hachées sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier cuisson et torréfier 10 minutes le mélange.
4. Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire fondre à feu moyen l'huile de coco avec le miel, le sucre, les graines de chia et le sel. Réserver

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !

Suite des étapes



5. Verser sur les flocons d'avoine et les amandes grillés, puis ajouter les cranberries et les raisins sec et bien mélanger. Réserver et laisser refroidir pendant 15 minutes.
6. Ajouter le chocolat coupé en morceaux et mélanger de nouveau. Tapisser le moule avec le mélange, puis tasser le plus possible à l'aide d'une maryse de manière à égaliser toute la surface. Réserver au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
7. Quand le granola est complètement pris, retirer doucement le granola du moule .
8. Avec un couteau, découper des barres carrés ou rectangulaire à votre convenance !

Le décor

Dans un bain marie, faire fondre le chocolat blanc, à l'aide d'une petite poche à douille spéciale décor ou un cornet de papier sulfurisé, faire des traits sur les barres granola, puis ajouter des yeux en sucre.

Et déguster !

**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

