

Barres Granola

by Mme Gourmande

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

- 250 g de flocons d'avoine
- 150g de compote de pommes (sans sucre ajouté)
- 4 CS à soupe de miel liquide
- 100g de pépites de chocolat noir
- 50 g d'amandes effilées

Les ustensiles :

- 2 casseroles
- 2 bols
- 4 verres hauts
- 2 petites passoire
- 1 maryse
- 1 fouet
- 3 grandes cuillères



Étapes pour les barres

1. Préchauffer votre four à 180°. Dans une casserole faire fondre le miel avec le beurre.
2. Dans un cul de poule, mettre les flocons d'avoine, amandes, noisettes et les autres ingrédients choisis (réserver les pépites de chocolat).
3. Une fois fondu, verser le mélange miel beurre fondu dans le cul de poule et mélanger. Attendre un peu que ça refroidisse et ajouter les pépites de chocolat.

Pour les barres

1. Disposer le mélange dans vos moules silicone en serrant bien (compter 1,5 à 2cm d'épaisseur). Enfourner pendant 10-12 minutes, laisser refroidir, démouler.
2. Facultatif : Tempérer du chocolat noir et verser en filet, laisser refroidir pour plus de gourmandise !

Pour les barres

1. Émietter le mélange sur une plaque munie de papier sulfurisé,
2. Enfourner 10 minutes.

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !