

Barres de céréales au chocolat

2 pers 45 mn

Les **ingrédients**

- 60 g de flocons d'avoine
- 60 g de chocolat noir
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre d'amande
- 20 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le beurre au micro-onde.

Etape 2

Dans un récipient, ajouter le sucre, les flocons d'avoine, la poudre d'amande et le beurre fondu. Bien mélanger.

Etape 3

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone, lisser le tout à l'aide d'une cuillère.

Etape 4

Faire cuire la préparation au micro-onde pendant 3 minutes, puissance maximum. Réserver au frais pendant 15 minutes.

Etape 5

Faire fondre le chocolat au bain marie. Le verser et bien le répartir sur la barre aux céréales. Réserver au frais pendant 30 minutes.

Etape 6

Sortir la préparation du moule et la déposer sur une planche. Découper 6 barres à l'aide d'un grand couteau, puis déguster.

Etape 7

Variez les plaisirs en remplaçant le chocolat noir par du chocolat au lait ou blanc. Vous pouvez également ajouter des fruits secs dans la préparation pour plus de gourmandise !