

# RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



## Barres aux céréales maison

### > Préparation

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger dans les fruits, céréales et chocolat.
- Faire chauffer dans une casserole l'huile avec le miel jusqu'à ce que celui-ci soit parfaitement liquide.
- Mélanger au reste des ingrédients.
- Mettre dans un moule huilé (idéalement un moule carré de 23 cm de côté) (ou plusieurs petits) et enfourner 20 minutes.
- Sortir du four, laisser tiédir avant de démouler et à nouveau avant de couper éventuellement en barres.

### Ingrédients

- 220 g de flocons d'avoine
- 70 g de pépites de chocolat
- 100 g de raisins secs
- 50 g fruits secs grossièrement concassés (noisettes, amandes...)
- 125 g de miel liquide
- 70 g d'huile de tournesol