

La recette de Sarah

Barres céréales



Ingrédients pour 10-15 Barres :

- 1 préparation « Barres céréales du Moulin » 460 g
- 85 g de miel
- 85 g d'huile neutre

- 1) Préchauffer le four à 150°C
- 2) Mélanger la préparation dans un saladier.
- 3) Dans un autre récipient, émulsionner le miel avec l'huile.
- 4) Ajouter la préparation au mélange miel/huile.
- 5) Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un ensemble homogène.
- 6) Répartir la préparation dans des moules à financiers et tasser le tout avec le dos d'une cuillère à soupe.
- 7) Enfourner pour 20 à 25 minutes.

NB : Alternativement, répartir la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et tasser le tout. A la sortie du four laisser refroidir 5-10 minutes puis découper les barres de céréales. Attention, les barres seront friables, les laisser refroidir complètement.

Les recettes originales du *Moulin* 

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

