

Petits gâteaux

Barres de céréales façon sundy



1h03 25 min 8 min 30 min 187

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les barres de céréales

100 g **Pétale(s) de maïs nature(s)**
75 g **Chocolat noir**
50 g **Miel liquide**
30 g **Sucre semoule**
10 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des barres de céréales

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th. 5).
- 2 Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le miel à feu moyen. Mélanger.
- 3 Ajouter le beurre coupé en morceaux dans la casserole. Mélanger.
- 4 Mettre les céréales dans un saladier. Ajouter le sel. Mélanger grossièrement à la main.
- 5 Ajouter le contenu de la casserole dans le saladier. Mélanger avec une spatule afin d'enrober toutes les céréales de la préparation.
- 6 Utiliser des moules en silicone à mini cakes afin de créer une forme de barre de céréales. Les moules en silicone permettent un démoulage facile.
- 7 À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer la pâte dans chaque moule. Tasser la pâte à l'aide d'une petite cuillère.
- 8 Placer les moules au four pendant 8 minutes.
- 9 Sortir les barres du four et les laisser totalement refroidir.

Étape 2

Dressage

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes. Mélanger.
- 2 Démouler les barres de céréales délicatement. Les poser sur une grille.
- 3 Tremper le dessus des barres de céréales dans le chocolat fondu.
- 4 Les poser sur une grille à l'envers pour les laisser refroidir.