

heute gibt es...

Burro di arachidi Granolabars cioccolato



Ingredienti(Per una forma 23 x 23 centimetri, preferibilmente con orlo rimovibile)

- 60g di burro
- burro di arachidi 150g
- 115g di miele
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di vaniglia terra
- 240g di farina d'avena morbido
- 60g farro soffiato (in alternativa riso soffiato)
- 50g Kakaonibs
- gocce di cioccolato 100g

Preparazione:

1. Modulo di interior design completo con carta da forno.
2. Sciogliere il burro, burro di arachidi e miele fuoco basso in un pentolino mescolando.
3. Togliere la padella dal fuoco e poi aggiungete la vaniglia e il sale.
4. La farina d'avena, dare soffiato farro ed i punti di cacao in una grande ciotola, aggiungere versate il composto di burro e mescolare bene insieme.
5. Ora basta circa 2/3 delle gocce di cioccolato mescolare e versare il composto nella teglia. Importante: per Granolabars anche a mantenere bene insieme più tardi, è meglio se si preme con il dorso di un cucchiaio il composto nello stampo.
6. I rimanenti pezzi di cioccolato sparsi sulla superficie e anche premere delicatamente.

7. chiedere informazioni e poi tagliare le barre nella forma desiderata per finire stampo per circa 30 minuti in frigorifero.