

BARRES DE CÉRÉALES AU BEURRE DE CACAHUÈTE ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 10 Barres de Céréales

- 70g Beurre de Cacahuète
- 2 Oeufs
- 30g Sucre
- 60g Pépites de Chocolat
- 1 Pincée de Sel
- 150g Flocons d'avoine

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Fouetter les oeufs
- > Rajouter le sucre
- > Fouetter le sucre et les oeufs
- > Rajouter le beurre de cacahuète, une pincée de sel, les pépites de chocolat et les flocons d'avoine
- > Mélanger l'ensemble
- > Tasser la préparation dans des moules à barres de céréales ou dans des moules à financiers, barre à chocolat ou mêmes muffins (Toutes sortes de formes et moules allant à 180°C au four)
- > Enfouner 15 Min à 180°C
- > Démouler les barres de céréales lorsqu'elles auront refroidit