

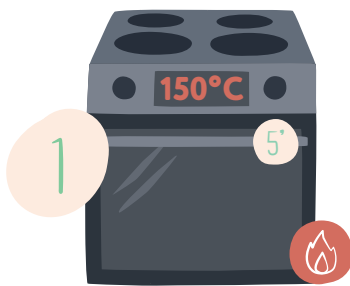
10. BARRE DE BRISURES DE BISCUITS, FRUITS SECS ET BAIES DE GOJI

Il vous faut :

100 g de chocolat noir · **80 g** de brisures de biscuits · **80 g** de fruits secs (amandes, noisettes ou pistaches) concassés · **75 g** de sirop d'agave (ou de miel) · **40 g** de flocons d'avoine · **30 g** de beurre · **20 g** de baies de Goji (ou raisins).


Aux fourneaux !

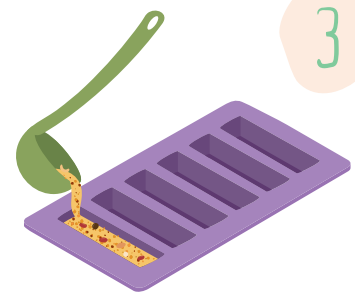
 Préchauffez le four à 150 °C.



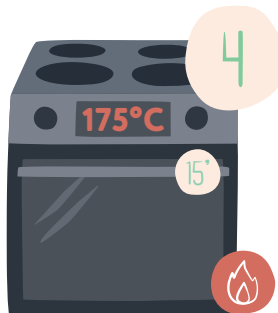
 Séchez les brisures de biscuits au four pendant 5 minutes à 150 °C.




 Dans une casserole, faites fondre le beurre et le sirop d'agave (ou miel). Ajoutez les biscuits, les fruits secs, les baies de Goji et mélangez.



Répartissez la préparation dans les moules et tassez-la à l'aide du dos d'une cuillère.



 Augmentez la température du four à 175 °C. Une fois à température, enfournez durant 10 à 15 minutes.

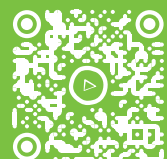
 Laissez refroidir avant de démouler.



Trempez le dessous des barres dans du chocolat noir fondu.



DONNEZ UNE SECONDE VIE AUX BISCUITS RAMOLLIS QUI TRAÎNENT DANS LE FOND DE VOS ARMOIRES EN LES REPASSANT QUELQUES MINUTES AU FOUR ET BRISEZ-LES POUR RÉALISER CES DÉLICIEUSES BARRES GOURMANDES. ET SI VOUS N'AIMEZ PAS LES BAIES DE GOJI, REMPLACEZ-LES PAR DES RAISINS.



Regarder la vidéo