

Barritas crujientes de cereales, cacahuets y chocolate

INGREDIENTES:

- 60 gr de cacahuets tostados sin sal
- 60 gr de copos de avena
- 150 gr de leche condensada
- 20 gr de melaza de cebada malteada
- 30 gr de miel
- ½ cucharadita de sal
- 15 gr de caramelo liquido
- 15 gr de coco rallado
- 60 gr de copos de mijo inflados
- 40 gr de copos de maíz
- 200 gr de chocolate con leche
- 100 gr de chocolate fondant

PREPARACIÓN:

1. **Precaliente el horno a 180°C.** Forre con papel de hornear una bandeja de horno *rectangular de 20X30 y de 2 cm de altura* y reserve.
2. Ponga en el vaso los cacahuets y trocee **8 seg/vel 5**.
3. Agregue los copos de avena, la leche condensada, la melaza de cebada, la miel, la sal, el caramelo y el coco rallado. Caliente **1 min/90°C/giro invertido/vel 1.5**.
4. Incorpore los copos de mijo y los copos de maíz. Programe **1 min/giro invertido/vel 1.5**, introduzca la espátula por el bocal y remueva al mismo tiempo.
5. Vierta en la bandeja del horno, extienda con la espátula, cubra con papel de hornear y pase el rodillo apoyado en los bordes para nivelar y presionar la mezcla. Retire el papel superior. Marque con el cuchillo el corte de las barritas (*aprox. 5X10 cm*).
6. *Hornee durante 12 min a 180°C.* Retire del horno, desmolde en caliente y corte las barritas.
7. Ponga en el vaso los chocolates y ralle **10 seg/vel7**. Retire del vaso.
8. Ponga en el vaso 200 gr del chocolate rallado. Funda **5 min/50°C/vel 2**.
9. Agregue el chocolate rallado restante y mezcle **2 min/vel 3**. Retire a un recipiente rectangular del tamaño adecuado para bañar las barritas. Sumerja las barritas hasta la mitad, escurra el exceso de chocolate encima de una lámina de silicona o papel de hornear.
10. Decore la superficie con un zigzag de chocolate atemperado. Deje solidificar y reserve en una lata o sirva.

Tiempo Activo: 40 min
Tiempo Total: 1 h.

Tiempo espera: 10 min
Raciones: 24 Uds.

Tiempo de horno: 12 min



thermomix

EVA NAVAS

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>