

BARRES CHOCOLATÉES CROUSTILLANTES



Elles s'inscrivent dans une tradition culinaire nord-américaine, particulièrement aux États-Unis et au Canada, où les snacks "no-bake" (sans cuisson) sont très populaires depuis le milieu du XXe siècle. Ces barres maison marient à merveille le fondant du chocolat et le croquant d'une base aux céréales et beurre de cacahuète. Sans cuisson, simples à préparer et incroyablement gourmandes, elles sont parfaites pour un goûter rapide, une pause sucrée ou un snack à emporter.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- 200 g de flocons d'avoine
 - 180 g de beurre de cacahuète
 - 100 g de miel ou sirop d'érable
 - 1 c. à café d'extrait de vanille
 - 200 g de chocolat (noir ou au lait)
-

Préparation

Etape 1

Fais fondre le beurre de cacahuète avec le miel (au micro-ondes ou dans une casserole).

Etape 2

Ajoute la vanille, puis les flocons d'avoine. Mélange bien.

Etape 3

Étale la préparation dans un moule tapissé de papier cuisson.

Etape 4

Fais fondre le chocolat et verse-le sur la base. Lisse à la spatule.

Etape 5

Mets au réfrigérateur 1 à 2 heures jusqu'à ce que le tout durcisse.

Etape 6

Coupe en barres et régale-toi ! ?