

Barre céréales avec GRAINSTAR

GRAINSTAR	1.000 g
FLORENTA (KRT) 10X500G.	150 g
COCOMAC (2X)	200 g
miel	150 g
eau	160 g
noisettes, entières	125 g
amandes effilées	125 g
abricots, séchés	200 g
raisin secs	200 g
Total	2.310 g

Mise en œuvre

Pétrissage : Mélanger tous les ingrédients à l'aide de la feuille au batteur pendant 2 minutes en 1^{ère} vitesse jusqu' l'obtention d'une masse ferme et compacte.

Fabrication : Etaler le mélange uniformément sur une plaque 60 x 40 cm couverte de papier cuisson. Presser le mélange et soupoudrer.

de KOMPLET Florenta.

Cuisson: 170°C

Temps de cuisson: 20 min. Laisser refroidir légèrement , démouler et découpé en barres de 10 x 5 cm .



Notre passion, le savoir-faire.

