

# Barre au muesli, 50 g avec FLORENTA

FLORENTA (KRT) 10X500G.	750 g
gouttes de chocolat	200 g
amandes, aiguillées	200 g
amandes, hâchées	200 g
noisettes, hâchées	200 g
raisins secs	200 g
GRAINES DE TOURNESOL	200 g
graines de potiron	200 g
flocons d'avoine	200 g
GRAINES DE SESAME	200 g
Total	2.550 g

## Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients à sec, saupoudrer sur une plaque de cuisson (60 x 40 cm) prévue de papier pour cuire, pousser un peu et enfourner.

Poids des pâtons:

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, couper en morceaux de 10 x 5 cm pour avoir un rendement de 48 pièces par plaque de cuisson.

Attention :

Pour avoir une coupe exacte, couper les barres quand elles sont encore chaudes.

*Notre passion, le savoir-faire !*

