BARRITAS DE ALBARICOQUE Y MUESLI

INGREDIENTES

185 g mantequilla
2 cucharadas de miel
80 g harina
1 cucharadita de levadura química
60 g muesli
100 g azúcar moreno
75 g orejones
40 g pasas
20 g copos avena
20 g coco rallado
2 huevos

MODO DE HACERLO

Engrasar un molde de 20x30 cm. Y cubrir la base con papel de hornear.
Mezclar la mantequilla y la miel en un cazo, calentar hasta que la mantequilla se derrita.
Mezclar la harina, el muesli, el azúcar y los orejanos picados, las pasas, los copos de avena y el coco en un recipiente. Añadir los huevos ligeramente batidos y la mezcla de mantequilla y miel ya templados.
Verter la masa en el molde y hornear a 180º unos 25 minutos.
Dejar enfriar dentro del molde y cortar en forma de barritas.

VARIANTES:

Dátiles + arándanos secos + almendras + semillas de sésamo + copos de avena + sirope de arce.
Muesli + harina integral + yogur + azúcar integral + huevo + orejones + miel + leche + aceite girasol + canela
Plátano + avena + higos + nueces
Leche almendras + copos de avena + sirope de arce + crema de cacahuetes + cacao + pepitas de chocolate + semillas de lino + semillas de chía + frambuesas desecadas
Se pueden aromatizar con vainillas, cítricos, jengibre y otra opción es una vez hecha, bañarlos en chocolate blanco o chocolate negro.

CONSERVACION:

Las barritas se conservan hasta 4 días en un recipiente hermético.