

# BARRES TENDRES MAISON



## INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$  de tasse de beurre d'arachides (facultatif)
- $\frac{1}{2}$  tasse de sirop d'érable ou de miel
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1  $\frac{1}{2}$  de flocons d'avoine (grau)u)
- $\frac{1}{2}$  tasse de noix, fruits séchés ou pépites de chocolat (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de pépites de chocolat pour la décoration du dessus

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 F
2. Dans un grand bol, ajouter les flocons d'avoines, les noix, fruits ou chocolat et le sel. Bien mélanger.
3. Faire fondre le beurre et le beurre d'arachides au micro-ondes. Ajouter aux ingrédients secs.
4. Verser la préparation dans un plat allant au four muni de papier parchemin ou graissé et cuire 15 à 20 minutes.
5. Faire fondre les pépites de chocolat et ajouter sur le dessus après la cuisson.
6. Laisser refroidir au frigo pour durcir. Couper et déguster.