



RECETTE

Barre de céréales sans gluten

Pour 9 barres de céréales:

- 60g de Corn Flakes sans gluten Nestlé
- 40g de cranberries séchées
- 50g de sucre de canne
- 50g de miel liquide
- 10g de beurre

- . Préchauffer le four à 170°
 - . Au bain marie, faire fondre le beurre, le sucre et le miel.
 - . Emitter les pétales de céréales et les placer dans un récipient.
 - . Y ajouter les cranberries séchée.
 - . Remplir les moules à financiers du mélange céréales-cranberries.
- Ne pas hésiter à rajouter des cranberries si vous trouvez qu'il n'y en a pas assez.
- . Verser le mélange fondu beurre-sucre-miel, uniformément sur les 9 emplacements.
 - . Enfourner pendant 20 minutes.
 - . Placer ensuite les moules au frigidaire pendant quelques heures..

NOTES :

.....
.....
.....

Servez et dégustez !