Barritas de chocolate

10 raciones

55 min

Fácil

Ingredientes

- 30 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 60 g de copos de avena integrales
- 25 g de arroz inflado
- 50 g de almendras peladas picadas
- 50 g de avellanas picadas
- 25 g de pipas de calabaza
- 65 g de pasta de dátil puro
- 55 g de crema de cacahuete
- 75 ml de bebida de avena sin azúcares añadidos

Elaboración

1. Mezclar en un bol los copos de avena, el arroz inflado, las almendras, las avellanas y 15 g de pipas de calabaza.
2. Poner en un bol apto para el microondas la crema de cacahuete, la pasta de dátiles y la bebida de avena. Calentar a baja potencia, añadir el NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural y mezclar hasta homogenizar.
3. Verter sobre la mezcla de ingredientes secos y homogenizar con las manos.
4. En un molde de 20x20 cm forrado con papel de horno, distribuir la mezcla por el molde. Añadir las pipas de calabaza sobrantes y aplanar con ayuda de algún utensilio plano.
5. Dejar reposar en la nevera durante una hora. Sacar del molde y cortar la masa en 10 porciones iguales y volver a dejar reposar una hora más en la nevera.
6. Precalentar el horno a 150ºC.
7. Hornear durante unos 40 min, estando muy atento los últimos 5 min para que no se

quemen las barritas.

8. Sacar del horno y dejar enfriar encima de la propia bandeja hasta enfriar completamente.