

Barrita de cereales con miel y frutas

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Ingredientes:

- **44g.** Glucosa líquida
- **100g.** Miel de manuca (flor del té)
- **100g.** Extursionado de arroz inflado redondo
- **20g.** Nueces o frutos secos granillo
- **25g.** Manteca de cacao
- **20g.** **Manzana en dados Ingredíssimo (ref.601101)**
- **20g.** **Naranja en dados Ingredíssimo (ref.601102)**
- **20g.** **Mix frutos rojos en dados Ingredíssimo (ref.601106)**
- **30g.** **Semillas de calabaza Ingredíssimo (ref.601809)**
- **30g.** **Semillas de girasol Ingredíssimo (ref.601812)**
- **15g.** **Semillas de lino marrón Ingredíssimo (ref.601811)**

Proceso:

1. Calentar la glucosa con la miel y hervir hasta los 128° C.
2. Calentar en un recipiente al microondas el resto de ingredientes menos la manteca de cacao.
3. Verter la mezcla de azúcares sobre los productos granulados y remover.
4. Agregar la manteca de cacao fundida y seguir removiendo.
5. Llenar moldes rectangulares de acero con paredes y prensar para dar forma a las barritas.
6. Desmoldar y dejar cristalizar antes de servir o envasar.