

CARRÉS AUX CEREALES

Pour 24 carrés gourmands

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



45 g de noix de coco râpée

165 g de sucre roux

225 g de farine avec levure incorporée (n'ayant pas j'ai mis de la farine T65 et 1 sachet de levure chimique)

80 g de céréales (flocons d'avoine ici)

90 g de pépites de chocolat noir (j'ai utilisé les grosses pépites Chunks de G.Detou)

185 g de beurre fondu et refroidi

1 œuf légèrement battu

1 pincée de sel

chocolat noir fondu pour le décor (125 g dans la recette originale mais 3-4 carrés ont suffi)

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Beurrer un moule rectangulaire 20 x 30 cm et le tapisser de papier sulfurisé en le faisant dépasser des bords.
- 3 Dans un grand saladier, mélanger la noix de coco, le sucre, les céréales, la farine tamisée et les pépites de chocolat.
- 4 Mélanger le beurre fondu et l'œuf battu, les incorporer à la préparation. Bien mélanger.
- 5 Verser cette pâte dans le moule.
- 6 Enfourner pour 20 min environ jusqu'à ce que la préparation soit dorée.
- 7 Sortir du four, laisser reposer 5 min puis démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.
- 8 Faire fondre le chocolat noir au micro-onde, le mettre dans une poche à douille de petit calibre ou un petit sachet en plastique dont on aura coupé un coin. Tracer un décor en chocolat selon votre imagination ou votre patience. (Si le chocolat commence à durcir, le faire ramollir 5 secondes à puissance max au micro-onde). Laisser durcir puis couper en carrés.
- 9 A déguster avec ou sans modération.
- 10 Peut se conserver une semaine au réfrigérateur.