

Peanut Butter & Chocolate Granola Bars

¿Barritas de Cereales con Mantequilla de

Allegretto ♩ = 108

Cacahuete & Chocolate?

LEMOINE, Op.37 No.27

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 16 porciones)

Para las barritas:

- 110 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar moreno
- 50 g ($\frac{1}{4}$ cup) de azúcar blanco
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ cup) de sirope de maíz
- 170 g ($\frac{3}{4}$ cup) de mantequilla de cacahuete

180 g (3 cups) de cereales con miel: avena, trigo, cebada... (tipo Special K)

Para la cobertura de chocolate:

- 170 g (6 oz) de cobertura de chocolate negro
- 80 g ($\frac{1}{3}$ cup) de mantequilla de cacahuete

Elaboración:

1. Engrasamos un molde cuadrado (20x20 cm) y vertemos los cereales repartiéndolos uniformemente. Reservamos.
2. En un cuenco grande apto para microondas mezclamos el azúcar moreno, el azúcar blanco y el sirope de maíz. Lo introducimos todo en el microondas y lo calentamos durante 2 minutos a temperatura alta.
3. Sacamos el cuenco del microondas, removemos con una espátula y volvemos a meterlo durante 2 minutos más o hasta que la mezcla empiece a burbujear.
4. Retiramos definitivamente del microondas y añadimos la mantequilla de cacahuete. Mezclamos bien hasta obtener una mezcla uniforme.
5. Vertemos la mezcla anterior sobre los cereales que teníamos reservados, tratando de que se filtre bien por todos los huecos (esto hay que hacerlo con cierta rapidez; conforme se enfría, la mezcla se va endureciendo y por lo tanto es más difícil mezclarlo todo correctamente). Damos unos golpecitos suaves a la base del molde contra la encimera de la cocina para asegurarnos de que llega hasta el último rincón y alisamos la superficie lo máximo posible.
6. Troceamos el chocolate en un cuenco mediano y añadimos la mantequilla de cacahuete. Lo calentamos en el microondas a temperatura media durante 2 minutos. Sacamos y removemos y, si fuera necesario, volvemos a introducirlo en tandas de 30 segundos hasta que el chocolate se haya fundido por completo.
7. Removemos hasta combinar uniformemente y vertemos sobre los cereales.
8. Alisamos la superficie y dejamos enfriar por completo. Refrigeramos hasta que se haya endurecido la cobertura de chocolate.
9. Una vez frío, ya podemos cortarlo en porciones.