



Barre façon crumble



Préparation
10 min



Cuisson
40 min

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 75 gr de farine
- 1 œuf
- 100 gr de sucre
- 50 gr de sucre roux
- 90 gr de flocon d'avoine
- 110 gr de beurre mou
- 1 c. à café de vanille liquide

USTENSILES

- 1 four
- 1 cuillère en bois
- 1 moule rectangulaire
ou carré

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure.
- 02 Mélangez tous les ingrédients.
- 03 Placez une feuille de papier sulfurisé dans un moule rectangulaire ou carré. Et étalez finement le 2/3 de la pâte.
- 04 Enfournez durant 10 min à 180°C.
- 05 Ensuite recouvrez de la garniture de votre choix (chocolat, fruits...) et ajoutez par dessus le reste de pâte.
- 06 Enfournez une seconde fois durant 30 min, puis découpez des barres.

Astuce anti-gaspi du mois

Cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée avec la garniture de votre choix.



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr