



Barres tendres aux cerises et amandes

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RENTÉE SCOLAIRE](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 ½ tasses de flocons d'avoine
- ½ tasse d'amandes des États-Unis, coupées grossièrement
- 1/3 tasse de miel
- ¼ de tasse de beurre salé
- ¼ tasse de cassonade
- ½ c. thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de cerises séchées des États-Unis, coupées grossièrement
- ¼ tasse de pépites de chocolat noir mi-amer

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Faire cuire les flocons d'avoine sur une plaque à biscuit recouvert de papier parchemin pendant 8 minutes en le retournant à la mi-cuisson. Vérifier de temps à autre pour que ça ne brûle pas.
3. Pendant ce temps, mettre le miel, le beurre, la cassonade et la vanille dans un petit chaudron. Faire fondre le tout à feu moyen. Brasser et retirer du feu.
4. Laisser un peu refroidir. Mélanger ensuite avec les flocons d'avoine et les amandes.
5. Ajouter les cerises et les pépites de chocolat et étendre le tout dans un plat en pyrex 8 par 8 recouvert de papier parchemin. Presser très fort avec vos mains ou une spatule.
6. Réfrigérer 2 heures et couper en 24 petits carrés. Déguster ou congeler pour plus tard.

