

Barrette di ceci, cioccolato fondente, mandorle e uvetta

Se cerchi una merenda dolce, sana e sfiziosa Casa Di Vita ha la soluzione che fa per te! Scopri subito le nostre barrette gustosissime.



Goloso, sano e nutriente: una merenda perfetta per i tuoi bambini e perché no... anche per te! La soluzione che stavi cercando è **velocissima da preparare** e contiene **pochi ingredienti**: barrette di ceci, cioccolato fondente, mandorle e uvetta. Provala subito!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 6/8 barrette)

180 g di ceci cotti Bio,Logico Despar

100 g di cioccolato fondente 85% cacao

60 g di mandorle

30 g di uva sultanina Bio,Logico Despar

Mezzo cucchiaino di zenzero grattugiato fresco

Procedimento

1. Stendi i ceci cotti in una leccarda rivestita con carta forno e seccali leggermente in forno preriscaldato a 140 °C per una ventina di minuti, rigirandoli di tanto in tanto. Lasciali raffreddare.
2. Sciogli a bagnomaria il cioccolato, quindi versalo sopra ai ceci riuniti in una ciotola assieme alle mandorle sminuzzate grossolanamente, all'uvetta e allo zenzero grattugiato. Mescola bene e rovescia il composto sopra un foglio di carta forno, stendi bene e lascia raffreddare per un'ora in frigo.
3. Trascorso il tempo, rompi a pezzi la lastra per ottenere delle barrette.