

Μπάρες φυστικιού Αιγίνης με λάιμ

/ [Γενικά Θέματα](#)



ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. δημητριακά ολικής άλεσης
- 15 κ.σ. φυστίκια Αιγίνης χωρίς το κέλυφος
- 10 χουρμάδες χωρίς το κουκούτσι
- 2 λάιμ το χυμό τους και το ξύσμα τους
- 60 γρ. κουβερτούρα υγείας

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Βάζουμε τα δημητριακά στον επεξεργαστή τροφίμων. Επεξεργαζόμαστε μέχρι να γίνουν ψίχουλα. Βάζουμε τα δημητριακά σε ένα μπόλ και αφήνουμε στη άκρη.

Βάζουμε τα φυστίκια στον επεξεργαστή και επεξεργαζόμαστε ώστε να τα φιλοκόψουμε, προσθέτουμε τους χουρμάδες, το χυμό και το ξύσμα των λάιμ και

επεξεργαζόμαστε ώστε να αναμιχθούν καλά τα υλικά. Στο μεταξύ προσθέτουμε σταδιακά και τα δημητριακά. Επεξεργαζόμαστε και μεταφέρουμε το μίγμα σε ένα ταψί και στρώνουμε καλά το μίγμα. Βάζουμε το ταψί στο ψυγείο για τουλάχιστον μισή ώρα.

Βγάζουμε απο το ψυγείο και κόβουμε το μίγμα σε κομμάτια.

Σε μια μικρή κατσαρόλα λιώνουμε την κουβερτούρα σε μέτρια φωτιά.

Περιχύνουμε τις μπάρες με τη ρευστή σοκολάτα.

Πηγή: cookbox.com.cy