



Μπάρες ταρανδάκια

15'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

20
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε ένα **τηγάνι** το μέλι, την καστανή ζάχαρη και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Παράλληλα βάζουμε σε ένα μεγάλο **μπολ** το ποπ-κορν, την τριμμένη καρύδα, τις σταφίδες και τη βρόμη. **Κόβουμε** σε μικρά κομμάτια τα αποξηραμένα βερίκοκα και τα βάζουμε μέσα στο μπολ.
- Ανακατεύουμε το μείγμα στο τηγάνι και μόλις πάρει μία βράση, αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Προσθέτουμε μέσα το βούτυρο κομμένο σε μικρά κυβάκια ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι να λιώσει το βούτυρο και το ρίχνουμε μέσα στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Στρώνουμε μία λαδόκολλα σε ένα **ταψί** 25x32 εκ. και ρίχνουμε μέσα όλο το μείγμα.
- Απλώνουμε με ένα κουτάλι ώστε να πάει το μείγμα σε όλο το ταψί. Στρώνουμε από πάνω μία λαδόκολλα και πιέζουμε πολύ καλά με ένα μικρότερο σκεύος.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 4 ώρες μέχρι να κρυώσει και να σφίξει.
- Κόβουμε σε μικρά ορθογώνια κομμάτια με ένα πριονωτό μαχαίρι.
- **Λιώνουμε** τη σοκολάτα και τη βάζουμε σε μία **σακούλα ζαχαροπλαστικής**.
- Κόβουμε μια μικρή τρύπα μπροστά στη σακούλα και πάνω σε μία λαδόκολλα σχηματίζουμε κερατάκια.
- Καρφώνουμε ένα ξυλάκι στη μέση της μπάρας.
- Τοποθετούμε πάνω στο κομμάτι μπάρας το κουφετάκι για τη μύτη, τα σοκολατένια κερατάκια και τις πολύχρωμες σοκολατένιες καραμέλες για τα μάτια.

Συστατικά

- 250 γρ. μέλι
- 70 γρ. ζάχαρη καστανή
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 80 γρ. ποπ κορν, βουτύρου
- 150 γρ. καρύδα, τριμμένη
- 80 γρ. σταφίδες, μαύρες
- 200 γρ. νιφάδες βρόμης
- 80 γρ. βερίκοκα, αποξηραμένα

Για το σερβίρισμα

- κουβερτούρα, λιωμένη
- κουφέτα, πολύχρωμα, για τις μύτες
- καραμέλες, σοκολατένιες, πολύχρωμες

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

224 Θερμίδες (kcal)	11.0 Λιπαρά (γρ.)	7.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	16%	35%	10%
19.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
21%	5%	15%	2%