



Barres de céréales aux cerises

FAMILIAL (12 portions)		GROUPE (80 enfants)
250 ml (1 tasse)	De flocons de son (type Bran Flakes)	3,5 l
250 ml (1 tasse)	De flocons d'avoine	3,5 l
125 ml (1/2 tasse)	De céréales (type Special K)	2 l
125 ml (1/2 tasse)	De farine blanche non blanchie	1,75 l
125 ml (1/2 tasse)	De cassonade	1,75 l
75 ml (1/3 tasse)	D'huile	1 l
50 ml (1/4 tasse)	De sirop de maïs	175 ml
5 ml (1 c. à thé)	De bicarbonate de soude	50 ml
175 ml (3/4 tasse)	De yogourt aux cerises	175 ml 1,75 l

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Huiler un moule carré de 23 cm (9 po).
3. Dans un grand bol, mélanger les différents flocons, les céréales et la farine.
4. Dans une grande casserole, mélanger la cassonade, l'huile et le sirop de maïs. Laisser mijoter à feu moyen 5 minutes en remuant constamment.
5. Retirer du feu et ajouter le bicarbonate de soude en brassant. Ajouter rapidement le mélange d'ingrédients secs. Bien mélanger. Ajouter le yogourt et mélanger à nouveau.
6. Étendre la préparation dans le moule.
7. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir.