

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Que ricas estas barritas!!! Son lo máximo!!!! Crujientes, suaves, repletas de sabor! Lo mejor de todo es que se hacen en el microondas y en un par de minutos tenemos un snack increíble! Ideal para la hora del té o para el cafecito después de almuerzo.

Les prometo que van a amar esta receta es deliciosa y muy entretenida, por que el Tahini le da un sabor especial, distinto, pero ultra deliciosos. El Tahini es una pasta de sésamo que venden en todos los supermercados, ingredientes simples y fáciles de encontrar, el sésamo es un producto saludable así que son barras bien sanas, con ingredientes simples, sabrosos y entretenidos.

Una receta que podría hacer un niño sin ninguna complicación, solo hay que atreverse! Les prometo que van a causar sensación con estas barritas!

## Barritas de Cereal con Chocolate, Tahini y Sésamo

150 gramos de Cornflakes

150 gramos de chips chocolate semi amargo o chocolate en barra picado

3/4 tazas de tahini

1/4 taza de chips de chocolate

1 cucharadita de sésamo tostado, yo use de dos colores

Preparar un molde cuadrado de 20x20 centímetros con papel mantequilla, reservar.

Poner el cornflakes en una bolsa y pegar con uslero o cuchara de palo, hasta moler, ponerlo en un bol grande agregar el 1/4 de taza de chips de chocolate y revolver.

En un bol que pueda ir al microondas poner el tahini con los 150 gramos de chips de chocolate, derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolviendo entre cada intervalo, hasta formar una pasta homogénea.

Verter la mezcla sobre el cereal y mezclar muy bien hasta que este el cereal completamente cubierto, esparcir la mezcla sobre el molde. Espolvorear el sésamo sobre la mezcla y llevar al refrigerador 30 minutos o hasta que se endurezca bien la mezcla.

Cortar en barritas y listo!