

Bâtonnets aux céréales faits maison

Par Anne-Sylvie Protti

125g	de beurre	ramollir dans une terrine
120g	de miel	ajouter au beurre, mélanger (faire blanchir)
1 sachet	de sucre vanillé	
1 pincée	de sel	
1	œuf	
50g	de graines de tournesols	ajouter, mélanger
50g	de noisettes moulues	
200g	de farine complète	ajouter, mélanger, mettre au frais env. 30min à couvert
130g	de müsli	

Façonnage : abaisser la pâte sur 0.5-1cm d'épaisseur, sur un papier sulfurisé ; découper en bâtonnets d'env. 5cm de long sur 1cm de large ; badigeonner au **jaune d'œuf** dilué ; parsemer à volonté de **graines de tournesols**.

Cuisson : env.10-15min au milieu du four préchauffé à 220°C. Conserver dans une boîte métallique.