

## Mueslis caseros de chocolate y queso tierno El Becerril



### INGREDIENTES:

- Queso tierno El Becerril
- Cereales de avena
- Granillo de almendra Crocanti
- Una tableta de Chocolate 70% cacao
- Molde alargado
- Para decorar, media tableta de chocolate con leche

### PREPARACIÓN:

Trocear el chocolate negro y colocarlo dentro de un bol. Colocar a su vez el bol dentro de un cazo con un poco de agua y lo ponemos a fuego medio. Removemos el chocolate con una cuchara hasta que empiece a derretirse. Pasados unos minutos el chocolate estará totalmente fundido y se retira del fuego.

Mezclar el chocolate derretido con el crocanti de almendra y con la avena. Mientras, cortar el queso tierno El Becerril con la forma del molde. Rellenar el molde con la mezcla e intercalar al gusto con los trozos de queso. Dejar a temperatura ambiente para que la barrita se solidifique. Retirar la barrita del molde con cuidado de no romperla y listo.

También podemos derretir otro tipo de chocolate y mojar la superficie inferior de la barrita en él para darle un toque más dulce.