

### **Barras con 20% Bagazo**

#### **Recetas:**

Barras de cereal de cajú (36 barras)

Ingredientes:

- 750g de dátiles sin carozo.
  - 300g de cranberries / arándanos.
  - 750g de castañas de cajú.
  - 375g de coco rallado.
  - 105g de mantequilla de coco (opcional).
  - 210g de sésamo blanco.
  - 210g de chía.
  - 355ml de aceite de coco.
  - 300g de pipocas de amaranto.
  - 75 g de Bagazo cebada
  - Chips de cacao.
- 

### **Barras con 30% Bagazo**

#### **Recetas:**

Barras de cereal de cajú (36 barras)

Ingredientes:

- 750g de dátiles sin carozo.
  - 300g de cranberries / arándanos.
  - 750g de castañas de cajú.
  - 375g de coco rallado.
  - 105g de mantequilla de coco (opcional).
  - 210g de sésamo blanco.
  - 210g de chía.
  - 355ml de aceite de coco.
  - 187g de pipocas de amaranto.
  - 113 g de Bagazo cebada
  - Chips de cacao.
- 

### **Barras con 60% Bagazo**

#### **Recetas:**

Barras de cereal de cajú (36 barras)

Ingredientes:

- 750g de dátiles sin carozo.
- 300g de cranberries / arándanos.
- 750g de castañas de cajú.
- 375g de coco rallado.
- 105g de mantequilla de coco (opcional).
- 210g de sésamo blanco.
- 210g de chía.
- 355ml de aceite de coco.

- 150g de pipocas de amaranto.
- 225 g de Bagazo cebada
- Chips de cacao.

### **Procedimiento:**

En una procesadora de alimentos, poner los dátiles, cranberries, aceite de coco y mantequilla de coco hasta obtener una pasta grumosa. Luego, incorporar las castañas de cajú, sésamo blanco, coco rallado y chía, hasta que la mezcla quede compacta y triturada (se debe hacer pausas para que queden pequeños trozos de frutos secos).

Finalmente, se incorpora el amaranto y se une con una cuchara en un bowl.

La mezcla se traslada a un molde rectangular cubierta con papel manteca. Se aprieta la masa hasta que quede compacta y se lleva al refrigerador toda la noche. Al día siguiente se desmolda y se corta.