

Barres de chocolat énergétiques

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de chocolat noir
250 grammes de chocolat blanc
1 poignée graines de tournesol
2 cuillères à soupe de graines de chia
2 cuillères à soupe de baies de goji

Méthode de préparation

1. **Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-le fondre à feu très doux dans une casserole. Faites de même avec le chocolat blanc (ne le laissez pas tourner !). Couvrez un plat peu profond de film plastique. Coulez-y le chocolat noir, puis le chocolat blanc. Mélangez succinctement avec une cuillère pour obtenir une pâte marbrée. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, puis laissez le mélange se solidifier.**

2. **Cassez enfin en morceaux.**