Barres aux Flocons d’Avoine et à la Confiture de Framboises

Pour une trentaines de barres :

- **250 g de farine**
- **200 g de flocons d’avoine**
- **170 g de beurre**
- **100 g de sucre cassonade**
- **1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **1 pot de confiture (ici une confiture de framboises d’exception Favols)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter l’ensemble des ingrédients sauf le beurre. Mélanger jusqu’à ce la préparation soit bien homogène.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
4. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis à l’aide d’une fourchette mélanger le tout jusqu’à obtenir une texture sablonneuse.
5. Dans un plat, de dimensions 35 cm x 26 cm recouvert de papier cuisson, verser la moitié de la préparation.
6. Étaler uniformément puis tasser.
7. Verser et tartiner la confiture à la surface puis verser le reste de préparation. Étaler et tasser également.
8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Une fois bien refroidi, il suffit de tailler des carrés ou des barres à déguster pour le goûter ou dans la journée dès que vous aurez un petit creux !
   Il est bien évidemment possible de varier la confiture selon vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !