

## Barrette morbide di avena con pesche e more

*La colazione d'estate non può che essere fresca, dolce e ricca di gusto: ecco la nostra proposta di barrette morbide di avena con pesche e more!*



Mai come in estate quello che più ricerchiamo nei piatti di ogni giorno sono **praticità, leggerezza ed energia**. Ecco perché abbiamo pensato a un **menu giornaliero completo** dalla colazione, agli irrinunciabili spuntini pezzafame, dal pranzo, fino alla cena! Partiamo dalla colazione con le **barrette morbide di avena con pesche e more** per iniziare la giornata con un carico di energie... e di gusto!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

(per 6 barrette)

**2 uova intere sbattute Despar Scelta Verde Bio,Logico**

100 g di farina di avena

**130 g di fiocchi di avena Despar Vital**

40 g di olio extra vergine di oliva delicato

30 g di zucchero

1 cucchiaio di miele

**150 g di pesca a pezzetti Despar passo Dopo Passo**

150 g di more intere o tagliate se grandi

1 cucchiaino di succo di limone

**Mezzo cucchiaino di cannella in polvere Despar**

### Procedimento

1. Preriscalda il forno a 160 °C. Nel frattempo, mescola la frutta con il succo di limone e la cannella.
2. Amalgama bene tutti gli altri ingredienti, quindi stendi 2/3 del composto in una pirofila da 20x20 per 10 cm di altezza circa.
3. Aggiungi la frutta aromatizzata e stendi sopra il composto restante facendo un po' di pressione per compattare il tutto.
4. Cuoci per circa 40 minuti o finché la superficie non risulterà leggermente dorata. Una volta raffreddato bene il composto, taglia a rettangoli e servi.