



Granola maison

Ingédients pour un bocal

- 200g de flocons d'avoine gros
- 50g de noisettes et d'amandes (25g et 25g) concassées
- 25g de noix de coco râpée
- pépites de chocolat (à doser)
- 40g d'huile de colza HOLL
- 40g de miel
- un peu d'eau si nécessaire



Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que tout soit bien « imprégné ».

Mouiller avec un peu d'eau si nécessaire.

Étaler la pâte obtenue sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

Enfourner 20min à 160°C (à surveiller selon les fours!).

Laisser refroidir puis émietter le mélange. À déguster tel quel, avec du lait ou du yogourt !

P.S. Le granola se conserve très bien dans une boîte hermétique.

Conseil Fourchette verte

Ce granola est assez riche en sucre, n'hésitez pas à l'accompagner d'un bol de fruits de saison.