

Granola maison



INGREDIENTS

- 500g de flocons d'avoine
- 100g de beurre de cacahuètes
- 150g de fruits secs
- 150g de pépites de chocolat (option)
- 300g de compote de pomme SSA
- 4CS de miel ou sirop d'agave

PRÉPARATION:

Bien mélanger tous les ingrédients (sauf le chocolat). Etaler le tout sur le lèche-frites de votre four. Cuire 40mn à 150°C en mélangeant de temps en temps. Rajouter le chocolat quand le granola est froid.

Se conserve 1 mois dans un bocal

Se conserve 1 mois dans un joli bocal!

Se mélange parfaitement avec du lait, un yaourt ou un fromage blanc!!