

Granola maison

Pour 20 à 30 portions

Préparation: 15mn

Cuisson: 40mn



INGRÉDIENTS

- 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:

1. Bien mélanger tous les ingrédients (sauf le chocolat).
2. Étaler le tout sur le lèchefrites de votre four.
3. Cuire 40mn à 150°C en mélangeant de temps en temps.
4. Rajouter le chocolat quand le granola est froid.
5. 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!!