

Granola au thé matcha & chocolat blanc



QUANTITÉ

1 bocal



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 160g de flocons d'avoine
- 3 cuillères à soupe d'huile de coco
- 3 cuillères à soupe de miel (ou de sirop d'érable)
- 1 cuillère à café de thé matcha en poudre
- 1 cuillère à café de sésame1 pincée de sel
- 40g de chocolat blanc
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée (facultatif)



Préchauffez le four à 150°C.

Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, l'huile de coco, le miel, le thé matcha, les graines de sésame et le sel.

Râpez 10g de chocolat blanc et ajoutez-les au mélange.

Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.

Étalez la préparation sur la plaque avec une épaisseur d'environ 5/8 mm.

Enfournez à 150°C pendant 20/25 minutes.

Le granola doit être doré sur le dessus.

Sortez le granola du four et laissez le refroidir sur la plaque (au moins 1h).

Une fois que le granola a refroidi et durci, émiettez-le avec les doigts.

A vous de voir la taille des morceaux que vous souhaitez obtenir.

Coupez les 30g de chocolat blanc restant en pépites et ajoutez-les au granola.