

Granola chocolat - cannelle



QUANTITÉ

1 bocal



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 80g de flocons d'avoine
- 80g de flocons de seigle
- 3 cuillères à soupe d'huile de coco
- 3 cuillères à soupe de miel
- Des graines de lin
- De la cannelle en poudre (entre 1 pincée et ½ cuillère à café selon votre goût)
- 1 pincée de sel
- 40g de chocolat noir
- Un poignet de pépites de chocolat (facultatif)

Préchauffez le four à 150°C.

Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine et de seigle, l'huile de coco, le miel, la cannelle, les graines de lin et le sel.

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

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

Enfournez à 150°C pendant 20/25 minutes. Le granola doit être doré sur le dessus.

Sortez la plaque du four et râpez dessus le chocolat noir. Il doit fondre au contact du granola encore chaud.

Laissez refroidir le granola sur la plaque.

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.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Et voilà, votre granola est prêt. Pour qu'il garde son croustillant, conservez-le dans des bocaux en verre (et comme c'est la mode des bocaux en ce moment, vous pouvez en trouver un peu partout. Moi, j'utilise les bocaux Le Parfait de mes grands-parents). Sinon, vous pouvez aussi utiliser des pots de confiture.

