

# Granola chocolat-noisette



QUANTITÉ

1 bocal



PREPARATION

10 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 160g de flocons
- 5 céréales (à défaut - des flocons d'avoine)
- 3 cuillères à soupes de purée de noisettes
- 40g de miel (avec un goût peu prononcé si possible)
- Une quinzaine de noisettes
- 50g de pépites de chocolat
- Une grosse pincée de fleur de sel
- Des graines de courge (facultatif)



Préchauffez le four à 150°C.

A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez les flocons, la purée de noisettes, le miel, les éclates de noisettes, le sel, les graines de courge et la moitié des pépites de chocolat.

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

Étalez la préparation sur la plaque avec une épaisseur d'environ 7-8 mm.

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

Sortez la plaque du four et laissez refroidir le granola (en le laissant sur la plaque) pendant une heure ou deux.

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 restantes et mélangez.