

« Granola façon Richard »

Temps de préparation : 5 minutes Temps de cuisson : 15/20 minutes

Pour ≈ 500g de Granola

Préchauffer le four à 160°C

- 100 g d'amandes (ou noix ou noix de cajou) en morceaux
- 80 g de graines mélangées (par exemple, tournesol, courge, pignons de pin)
- 100 g de fruits secs (par exemple, raisins secs, airelles/ canneberges, abricots), coupés en morceaux s'ils sont gros (par exemple,)
- 80 g de sirop d'érable, ou de miel (au goût)
- 300 g de flocons d'avoine

Bien mélanger tous les ingrédients. Répartir sur un grande ou 2 plaques de cuisson (plateau alu si disponible) préparées avec de papier sulfurisé et étaler uniformément.

Enfourner pendant 15 à 20 minutes (160°C), en remuant toutes les 5 minutes. Réserver les plaques sur une grille jusqu'à ce que le granola soit refroidi et croquant. Conserver dans un récipient hermétique jusqu'à utilisation pendant votre petit déjeuner !

Vous pouvez vraiment ajouter tout ce que vous voulez au lieu des noix et graines et des fruits.

Bon Appétit!

Richard, La Belle Demeure, Dordogne