Les papilles d' Udibri

GRANOLA AUX NOIX

Temps de préparation	Temps de cuisson	Portions
10 min	35 min	330g
Difficulté	**Type de plat**	**Type de recette**
Facile	Petit déjeuner/collation	Céréales

Ingrédients

- 200g de flocon d'avoine
- 100g de noix de votre choix (amande et noisette ici)
- 100g de compote sans sucre ajouté
- 35ml de miel
- 30g d'huile de votre choix
- 25g de farine
- 1 càc de vanille liquide

Instructions

- Dans un saladier, mettre les flocons d'avoines, les noix et la farine.
- Ajouter la compote, le miel, l'huile et la vanille puis bien mélanger.
- Préchauffer le four à 165°C.
- Etaler sur une plaque de cuisson sulfurisée le granola. A l'aide d'une spatule, il faut bien tasser le tout.
- Enfourner le granola à 165°C pendant 30 à 35 min (à surveiller selon la puissance du four). Toutes les 10 minutes, remuer avec la spatule pour homogénéiser la cuisson.
- Bien laisser refroidir avant de le placer dans un bocal.
- Des épices, des graines, des fruits secs ou encore du chocolat peuvent être ajoutés une fois le granola bien refroidi.
- A vos papilles !

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés