



## Granola maison au chocolat et fruits secs

### Description

Le granola maison est l'une des meilleures options pour remplacer les céréales industrielles du petit déjeuner. En plus de pouvoir adapter la recette avec tout ce que l'on a sous la main, c'est rapide à préparer, et délicieux! La recette de base est simple : un poids équivalent de flocons d'avoine et de fruits secs et ajouter la moitié du poids de sucre.

[3826?](#)

### Recette du granola maison

1 grande boîte

Préparation 10 min

Cuisson 30 min

Niveau facile

### Ingrédients

- 250g de flocons d'avoine
- 125g d'amandes entières
- 125g de noisettes entières
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 125g de miel
- 100g de raisin sec
- 200g de chocolat noir (pépites ou une tablette que l'on coupera en morceaux)

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Commencer par concasser grossièrement les amandes et les noisettes. Je le fais au mortier, cela permet de garder de généreux morceaux.
3. Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine et les amandes et noisettes concassées.
4. Faire ensuite chauffer le miel dans une casserole à feu moyen. Attention, il ne doit pas bouillir, car le but est seulement de le liquéfier.
5. Ajouter l'huile et le miel liquéfié au mélange flocons d'avoine-fruits secs. Bien mélanger pour enrober tous les flocons.
6. Etaler les flocons d'avoine et fruits secs enrobés de miel sur une plaque allant au four couverte de papier sulfurisé puis enfourner pour 20-30 min. Toutes les 7-10 minutes, mélanger les flocons d'avoine afin que toutes les faces soient dorées.
7. Bien garder un oeil sur le four, car le granola peut brûler très rapidement.
8. Pendant ce temps, si vous avez opté pour une tablette de chocolat et pas pour des pépites toutes faites. Couper la tablette de chocolat au couteau afin d'obtenir de grosses pépites de chocolat.
9. Une fois bien doré, sortir le granola du four et laisser refroidir sur la plaque. Y ajouter ensuite les raisins secs et le chocolat.
10. Mélanger et garder dans une boîte hermétique. A déguster seul, avec du lait ou du yaourt.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucs et astuces pour réussir le granola maison

- Selon vos envies, vous pouvez modifier les proportions de la recette. Dans mon cas, j'aime avoir un granola généreux en fruits secs et en chocolat.
- Vous pouvez remplacer le miel par du sucre ou du sirop d'agave.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width= »1/6?][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »24? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none » grid\_id= »vc\_gid:1614620356756-7f4342fd-ff60-2? taxonomies= »98, 184?

filter\_source= »category »][[/vc\_column]][/vc\_row]

## **CATEGORY**

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

## **POST TAG**

1. chocolat
2. classique
3. sans lactose

## **Categorie**

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

## **Tags**

1. chocolat
2. classique
3. sans lactose

## **date créée**

01/03/2021

## **Auteur**

admin

default watermark