

GRANOLA



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 50g Amande entière
- 50g Noisettes entière
- 200g Flocon d'avoine
- 100g Farine complète
- 30g Cassonade
- 30g Graine de Chia
- 100g Beurre
- 1 Oeuf
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°: Placer 50g d'amande et 50g de noisettes dans le bol mixer 5 sec / vitesse 6
- Ajouter 200g de flocon d'avoine, 100g de farine complète, 50g de cassonade, 30g de graine de chia, 30g de graine de tournesol 100g de beurre, un oeuf, un sachet de sucre vanillé mélanger 30 sec / vitesse 5
- Sur une plaque de four protéger une feuille sulfurisé, parsemer le mélange sous forme de petites pépites. Si vous souhaitez faire des biscuits former des petites boules et écrasez-les légèrement puis les placer sur la plaque. Pour le granola placer au four 10 minutes faire attention que ça ne brûle pas sur les côtés de la plaque. Pour les biscuits placer 15 minutes au four à 200°
- Réserver dans une boîte hermétique