



GRANOLA MAISON

TELLEMENT MEILLEUR
MAISON

PRÉPARATION: 15 MINUTES
CUISSON: 50 MINUTES
RENDEMENT: 8-10 PORTIONS
CONSERVATION: 1 mois à température pièce

INGRÉDIENTS

- 4 tasses d'avoine
- 1 tasse de coconut
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de noix au goût
- 1 c à thé de vanille
- 1/2 tasse de flocons d'érable ou cassonade
- 1/2 tasse de miel
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 tasse d'huile de coco
- 1 tasse de raisins et d'abricots
- 1/2 tasse de dattes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble sauf les fruits séchés.
3. Étendre uniformément sur une grande plaque à pâtisserie. (Utiliser le tapis en silicone ou papier parchemin au fond d'une plaque à biscuit.
4. Mettre au four pendant 50 à 60 minutes en prenant bien soin de brasser toutes les 10-15 minutes, afin que le granola cuise uniformément et soit bien doré.
5. Retirer du four, laisser refroidir quelques minutes avant d'ajouter le mélange de fruits.

Extrait de la collab. Debbie et Mélanie *Le répertoire - Nos dîners maison*