



Autre

Granola 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile de coco (ou d'autre huile végétale)
3 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à café de cannelle en poudre
150 grammes de mix de noix (noisettes, noix de cajou, noix)
250 grammes baies de goji
50 grammes raisins secs
30 grammes baies de goji
50 grammes abricots (finement hachés)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 170°C. Chauffez l'huile avec le miel et la cannelle dans une crêpière à feu doux. Mélangez-y tous les ingrédients, sauf les raisins, les baies de goji et les abricots, et cuisez 3 minutes.

Répandez la granola sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez 15 minutes au four. Remuez régulièrement.

Faites refroidir et mélangez-y les fruits secs. Le granola peut se conserver au moins un mois dans un pot bien fermé.

Ustensiles de cuisine

four

