

Xmas Granola

- 280g de flocons d'avoine
- 80g de sucre complet de canne
- 40g de farine
- 60g de noix de coco râpée séchée
- 50g de riz soufflé ou de quinoa soufflé
- 60g d'amandes effilées
- 60g d'amandes entières
- 4 cuillères à café de cannelle en poudre
- 120g de miel liquide
- 110g d'huile de colza (pour la cuisson)
- 60g d'eau

-Mettre les flocons d'avoine, le sucre complet de canne, la cannelle, la farine, la noix de coco râpée, le riz soufflé et les amandes dans un grand bol. Bien mélanger.

-Dans un autre récipient, verser l'huile de colza, le miel et l'eau. Fouetter l'ensemble.

-Bien imprégner le mélange sec avec l'émulsion obtenue en malaxant avec les doigts. Etaler cette préparation en une couche épaisse sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.

-Mettre au four préchauffé à 180°C pendant une quinzaine de minutes environ.

-Attention, il faut ajuster la durée de cuisson à son propre four.

-Quand le granola commence à brunir, le mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Le retirer du four quand il est bien doré.

-Il est important de laisser refroidir le granola tel quel sur la plaque pour permettre la formation des agglomérats. Vous pouvez le conserver dans un bocal hermétique, il gardera ainsi tout son croustillant.

Bon appétit.