



Difficulté ★★

Granola maison



1 grand bocal



25 min



35 min



--

INGREDIENTS

100 g de noisettes

100 g d'amandes

350 g de flocons d'avoine

50 g de pignons de pin

130 g de fruits secs de ton choix

70 g de jus de pomme sans sucre ajouté

90 g de miel liquide

1 blanc d'œuf



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 175°.
- Concasse grossièrement les noisettes et les amandes : Dépose-les dans un torchon, referme le tout et tape dessus à l'aide d'un rouleau pâtissier.
- Dans un bol verse, les noisettes et amandes concassées, les flocons d'avoine (possibilité d'utiliser des flocons aux céréales), les pignons de pin, les fruits secs et mélange brièvement.
- Verse le jus de pomme sans sucre ajouté, le miel liquide et mélange le tout à l'aide d'une spatule.
- Fouette le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
- Incorpore-le dans ton mélange précédent.
- Étale le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur un tapis silicone.
- Enfourne pendant 30-35 minutes.
- Prends soin de bien mélanger toutes les 10 minutes pour bien dorer le tout.
- À la sortie du four laisse ton granola complètement refroidir avant de le conserver !

CONSERVATION

Le granola se conserve dans une boîte hermétique ou bocal en verre, à température ambiante, jusqu'à 3 semaines.