

Difficulté ★★★

Biscuits Granola maison



10 à 15 biscuits



45 min



15 min

INGREDIENTS

80g de beurre mou

150g de farine

1 oeuf battu

25g de poudre de noisettes

1 càc de levure chimique

1 pincée de sel

100g de chocolat au lait



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180 degrés chaleur tournante.
- Dans un bol, verse tous les ingrédients (sauf le chocolat) puis pétris la pâte à la main.
- Forme une boule de pâte et étale-la sur une épaisseur d'environ 3mm : Tu peux t'aider en plaçant ta pâte entre deux feuilles de papier cuisson pour l'étaler plus facilement.
- À l'aide d'un emporte pièce, découpe des cercles de 6cm et dépose-les sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.
- Enfourne tes biscuits pendant 15 minutes puis, laisse-les complètement refroidir sur une grille.
- Fais fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain marie.
- Trempe une face de chaque biscuit dans le chocolat fondu et secoue-le pour enlever l'excédent.
- Place les granola maison 15 à 20 minutes au frais pour faire figer le chocolat.

- Transfère le reste de chocolat dans une poche à douille et trace des lignes horizontales sur le chocolat qui a durci puis, avec une aiguille à glaçage, fais des traits verticaux.
- Laisse-les figer à température ambiante avant de les ranger dans tes bocaux ou ... de les manger !

CONSERVATION

Les biscuits Granola maison se conservent jusqu'à 10 jours à température ambiante dans une boîte hermétique.