

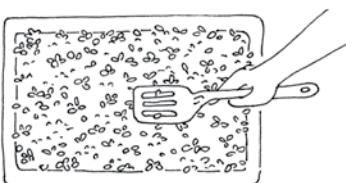
# recette

- GRANOLA AU CHOCOLAT - CANELLE -

## - liste des ingrédients -

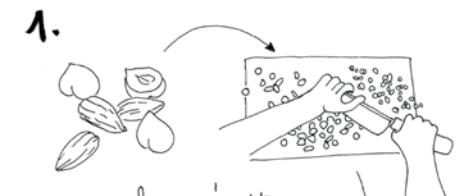
500 gr	de flocons d'avoine
100 gr	de chocolat noir
100 gr	de chocolat blanc
80 gr	d'amandes
80 gr	de noisettes
140 ml	de sirop d'érable
15 gr	de cannelle en poudre
30 gr	de compote de pommes
120 ml	d'huile d'olive
3 cs	de chocolat en poudre

5.

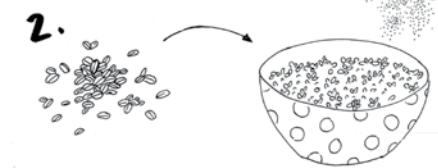


répartissez le mélange sur une plaque de cuisson puis enfournez à 200 °C pendant 9 minutes, sortez-le, mélangez-le et remettez-le au four pour 9 minutes de cuisson supplémentaires

le granola doit être sec et légèrement doré



1.  
prenez les noisettes et les amandes et coupez les grossièrement à l'aide d'un grand couteau



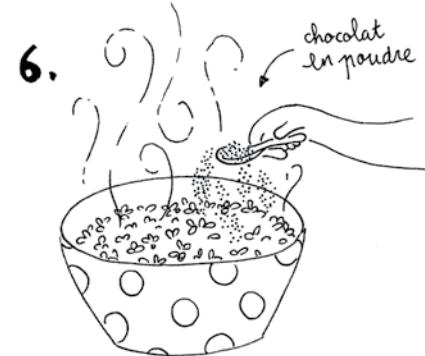
2.  
mélangez les amandes et les noisettes coupées avec les flocons d'avoine et la cannelle dans un grand saladier



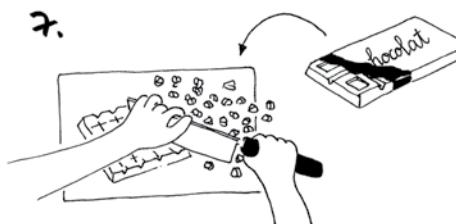
3.  
faire chauffer l'huile d'olive, la compote de pommes et le sirop d'érable quelques minutes pour constituer une sorte de sirop



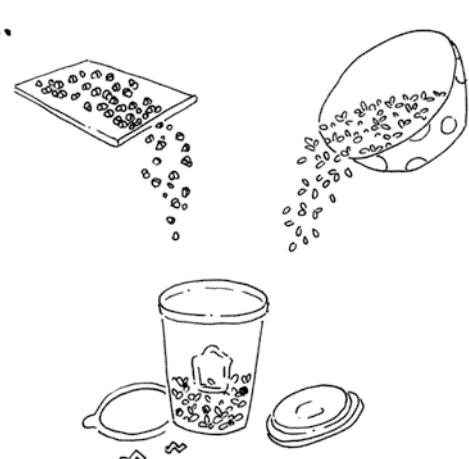
4.  
versez le sirop dans le saladier et mélangez soigneusement afin d'imbiber tous les flocons d'avoine



6.  
saupoudrez le granola encore chaud de chocolat en poudre, puis laissez refroidir



7.  
pendant ce temps, coupez le chocolat en petits morceaux



incorporez le chocolat au granola froid puis versez le tout dans un bocal pour conservation

**bon appétit !**