



Granola à la Nocciolata et aux amandes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 150 g de flocons d'avoine
- 35 g d'amandes entières
- 40 g de chocolat au lait
- 30 g d'huile de coco
- 15 g de Mielbio des Alpes italiennes
- 100 g de Nocciolata

1. Préchauffez le four à 150 degrés.
2. Concassez les amandes.
3. Dans un récipient, mélangez les flocons d'avoine, la Nocciolata et les amandes jusqu'à ce que les flocons soient enrobés de chocolat.
4. Faites fondre l'huile de coco (30 secondes au micro-onde).
5. Incorporez l'huile de coco fondue et le Mielbio des Alpes à la préparation précédente.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartissez le granola en couche fine et enfournez 20 à 25 minutes en remuant le granola 1 ou 2 fois afin d'obtenir une cuisson homogène et éviter qu'il ne brûle.
7. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir le granola hors du four.

8. Hachez grossièrement le chocolat au lait afin d'obtenir des pépites et ajoutez-les au granola refroidi.

Astuce

Le granola se conserve plusieurs jours dans un bocal hermétique en verre ou en métal.