

La recette de Sarah

Granola croustillant



Ingrédients :

- 500 g de préparation Muesli par nature'M
- 3-4 c.à.s de miel (ou sirop d'agave, sirop d'érable, sirop de coco...)
- 2 c.à.s d'huile neutre (tournesol, noix de coco...)

- 1) Préchauffer le four à 150°C
- 2) Réchauffer 3-4 c.à.s de miel et 2 c.à.s d'huile à la casserole pour lier et enlever d'éventuels cristaux.
- 3) Mélanger les ingrédients secs, puis ajouter le liquide miel/huile et homogénéiser le tout.
- 4) Répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 5) Enfourner pour 25 à 30 minutes, remuer toutes les 10 minutes.
- 6) A la sortie du four laisser refroidir. *
- 7) Conserver le granola dans un bocal hermétique.

A déguster au petit déjeuner, en encas... accompagné de produits laitiers, de fruits frais...

*selon vos envies, ajoutez des pépites de chocolat, des fruits secs, de la cannelle, et d'autres épices...

Les recettes originales du *Moulin*[®]

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

