

Granola aux trois chocolats



Alors je suis vraiment désolée pour hier, c'était la reprise des cours et je dois avouer qu'entre les révisions, les préparations de la rentrée, je n'ai eu vraiment guère le temps de préparer un article, enfin bref encore désolé ! Je commence donc la semaine et je reprends les cours en vous proposant un bon granola hyper gourmand, un granola aux trois chocolats !!!!! Pour ceux qui n'aiment pas les petits déjeuners je suis sûr que là vous adorait le prendre ! J'ai vraiment adoré ce granola qui est une création !

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

200g de flocons d'avoine

110g de miel

1c. à soupe de graines de sésame noire

1/2c. à café de graines de vanille

30g de sucre roux

2c. à soupe de cacao en poudre

100g de pépites aux trois chocolats

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer le miel 1min au four micro-ondes.

Dans un saladier, mettez tous les ingrédients sauf le cacao et les pépites de chocolat et mélangez bien avec le miel chaud, il faut que tous les ingrédients secs soient bien recouvert de miel.

Versez la moitié de la préparation dans un autre saladier et incorporez-y le cacao.

Versez les préparations sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en veillant à ne pas les mélanger et enfournez pour 20min en remuant à mi-cuisson.

A la sortie du four, laissez refroidir complètement le granola avant de le verser dans un pot en verre ou un pot hermétique et d'y ajouter les pépites aux trois chocolats.