

## Granola au lait concentré et aux griottes



A chaque vacance, je fais un granola maison et toujours une nouvelle version, j'aime pendant mes vacances prendre le temps d'en faire un bon et de pouvoir le déguster au petit-déjeuner, c'est tellement un régal ! Dès que j'ai vu la recette dans le livre lait concentré, elle m'a tout de suite tenté, la recette était simple et rapide et me paraissait tout à fait extra ! Si vous aimez les grosses pépites de céréales comme moi, vous serez comblé avec ce granola qui offre pratiquement que ça ! Et pour plus de gourmandise, j'ai mis mes griottes séchées et un peu d'amandes grillées.

### Pour 10 portions

#### Ingrédients:

350g de flocons d'avoine

1 boîte de lait concentré sucré Nestlé® (397g)

35g d'amandes effilées grillées

200g de griottes séchées (recette [ici](#))

#### Préparation:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Tapissez de papier sulfurisé une plaque de cuisson.

Dans un grand saladier, mélangez les flocons d'avoine, les amandes avec le lait concentré sucré de sorte que tout soit bien enrobé. Versez le tout sur la plaque de cuisson en tassant plus ou moins.

Enfournez et, au bout de 10min, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 10min. Mélangez une dernière fois et laissez cuire encore 10min. Le granola doit être assez doré.

Sortez du four la plaque, versez dans un saladier, laissez refroidir et ajoutez les griottes séchées.

Versez dans une boîte hermétique. Vous pouvez manger ce granola avec du lait, du yaourt, du fromage blanc,...