

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Granola Noisettes Chocolat



Cuisson **50 minutes**

Ingrédients

- 250g flocons d'avoine
- 70g poudre d'amandes
- 2 poignées noisettes torréfiées
- 20g amandes hachées
- 75g chocolat noir
- 1 oeuf
- 1 càc huile de coco
- 6 càs sirop d'agave

Préparation

1. **Torréfier** les noisettes et les amandes
2. **Faire fondre** l'huile de coco
3. **Mélanger** les éléments secs
4. **Ajouter** l'oeuf, l'huile et le sirop d'agave
5. Une fois le mélange homogène, **étaler** le sur une plaque de cuisson
6. **Enfourner** à 180°C pendant environ 45 min
7. **Conserver** dans un bocal hermétique

Coin gourmand :

Vous pouvez remplacer l'huile de coco par de l'huile de noisettes pour un goût encore plus prononcé !