



Conseils



Le granola au chocolat peut être adapté et complété individuellement en fonction des goûts de chacun. Nous te souhaitons beaucoup de plaisir à tester ces astuces!

Granola au chocolat Caotina®



Pour 1 bocal de stockage



Préparation
30 minutes

Il te faut ...

- 50 g de noix de cajou
- 50 g d'amandes
- 100 g de cerneaux de noix (hachés)
- 50 g de noisettes
- 50 g de riz soufflé
- 150 g de sarrasin
- 2 cs de graines de lin
- 75 g de dattes (en morceaux)
- 1 pincée de sel
- 3–4 cs de Caotina Noir en poudre (si tu aimes les desserts très chocolatés, tu peux aussi augmenter la quantité)
- 2 cs de beurre de cacahuètes
- 30 g d'huile d'arachide

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Bien mélanger tous les ingrédients.
- ♥ Faire cuire au four 10–15 min. à 180 °C (chaleur tournante) puis laisser refroidir.



Le granola au chocolat est également une excellente idée cadeau!