

Granola Maison aux Sticks

Laissez-vous tenter par ce Granola gourmand à base de Sticks, qui ravira les petits et les grands !

4 personnes



Débutant

up to 15 Min.



Ingrédients:

Pour le Granola maison:

Bol
Cuillère à soupe
papier sulfurisé
environ 80 gr. de Sticks d'Alsace
180 gr. de flocons d'avoine
50 gr. de chocolat
80 gr. d'amandes en poudre
50 gr. de cranberries
1 c. à s. d'huile
6 c. à s. de sirop d'érable

Granola Maison aux Sticks:

- 1- Mélangez les flocons d'avoine avec les amandes concassées, le sirop d'érable et l'huile.
- 2- Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 3- Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 15 minutes. Mélangez à mi-cuisson.
- 4- Laissez complètement refroidir.
- 5- Concassez les Sticks et le chocolat noir.
- 6- Ajoutez-les aux flocons d'avoine avec les cranberries.