

GRANOLA CHOCO

Collation |  Sans lactose

Pour 4 à 5 granolas

100 g de flocons d'avoine
25 g de noix
25 g de miel
3 c. à s. de lait d'amande
1 c. à s. de poudre d'amandes
1 pincée de cannelle en poudre

Topping

6 carrés
de chocolat noir 70 %

Recommandation : 2 granolas par collation.

Préchauffer le four à 180 °C.

Concasser les noix.

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un récipient jusqu'à obtenir une préparation homogène.

À l'aide d'une cuillère, déposer des disques de granola de 1 cm d'épaisseur sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour environ 15 minutes, et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. L'étaler sur le dessus de chaque granola et mettre au réfrigérateur 15 minutes.

