GRANOLA



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 300 g de flocons d'avoine
- 150 g de quinoa soufflé
- 100 g de noix hachées, nous utilisons un mélange de noix de pécan, d'amandes et de noisettes
- 120 ml de Kidibul Pomme
- 80 g de miel liquide



Mélange tous les ingrédients dans un grand bol.

Étale le granola sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson. Fais attention à ce que ton granola soit bien éparpillé pour qu'il puisse cuire partout de la même façon.

Fais cuire pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 185°C. Mélange à nouveau le tout à la moitié du temps de cuisson.

Une fois que le granola est devenu brun doré, c'est prêt! Retire-le du four et laisse-le refroidir complètement.

