

Granola noix de coco sarrasin

Ingrédients

- 250g de sarrasin
- 50g de noix de coco en lamelles
- 2 c. à s. de cacao en poudre (sans sucre)
- 2 c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel marin
- 2 c. à s. de sirop d'érable
- 2 c. à s. d'huile de noix de coco
- 2 c. à s. de noix de coco en lamelles séchées
- 1 c. à c. d'extrait/poudre de vanille

Préparation

1. Préchauffez le four à 150° degrés.
2. Mélangez les ingrédients secs : sarrasin, cacao, noix de coco, cannelle et sel.
3. Faites fondre l'huile de coco et ajoutez le sirop d'érable et la vanille.
4. Ajoutez les aliments humides au mélange de céréales, mélangez bien.
5. Placez le granola sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 20 minutes, tout en vérifiant qu'il ne brûle pas.
6. Laissez refroidir et conservez dans un pot en verre hermétique.

Ce granola se conserve facilement 2 semaine à température ambiante dans un pot en verre hermétique.

