

## Granola aux fraises

### Ingrédients

- 200g de fraises fraîches
- 1 c. à s. de sirop d'érable
- 150g d'avoine complet, certifié sans gluten
- 35g d'amandes effilées
- 30g de sucre brun complet ou de coco
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 pincées de gros sel
- 2 c. à c. de vanille en poudre (ou pâte de vanille)
- 30g d'huile d'avocat ou de coco

### Préparation

1. Lavez et coupez les fraises en lamelles. Déposez-les dans un bol et ajoutez le sirop d'érable. Laissez reposer 15 minutes.
2. Préchauffez votre four à 150°C et recouvrez un plaque de papier cuisson.
3. Dans un bol, mélangez l'avoine, les amandes effilées, le sucre complet, la cannelle et le sel.
4. Ajoutez l'huile d'avocat et la vanille dans les fraises et mélangez bien.
5. Versez les fraises dans le bol de mélange d'avoine, mélangez bien afin que tous le granola soit recouvert.
6. Étalez bien le granola sur la plaque recouverte de papier et enfournez pour 1h en remuant délicatement toutes les 15 minutes.
7. Laissez complètement refroidir le granola avant de le conserver dans un bol en verre hermétique. Il se conserve facilement 1 mois à température ambiante.

