



Granola aux éclats de cacahuètes

-  Couverts : 6
-  Préparation : 30 min
-  Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 320g de flocons d'avoine
- 60g d'éclats de cacahuètes
- 50g de sucre
- 50g de raisins secs
- 80g de pépites de chocolat
- 80g de sirop d'érable
- 80g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel

Recette :

Préchauffez le four à 170°C.

Dans une poêle, versez les 50 g de sucre et ajoutez les *éclats de cacahuètes*.

Laissez caraméliser en mélangeant régulièrement.

En parallèle, mélangez les flocons d'avoine et l'huile de tournesol.

Ajoutez les *éclats de cacahuètes* caramélisés et mélangez de nouveau.

Étalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourez 10 minutes. Mélangez le granola puis remettez au four pour 10 minutes supplémentaires.

Laissez refroidir complètement puis ajoutez les raisins secs et les pépites de chocolat.

Servez avec un yaourt et des fruits, et conservez le granola dans un pot hermétique !