

Granola sirop d'érable, noix de pécan & chocolat

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 5g de sel
- 50g d'arôme vanille, maison si possible
- 25g d'huile d'olive
- 100g de sirop d'érable (j'ai utilisé ce lui de chez Koro)
- 80g de noix de pécan hachées
- 90g de chocolat haché (j'ai fait moitié lait moitié noir avec du Caraïbes et du Jivara de Valrhona)

Préparation

1. Etalez le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Préchauffez le four à 180°C puis enfournez le granola pour 30 à 40 minutes.
3. Remuez à mi-cuisson et surveillez la cuisson pour l'adapter en fonction de votre four.
4. A la sortie du four, le granola doit être croustillant et bien doré.
5. Laissez refroidir, puis ajoutez le chocolat avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com