



RECETTE

Granola x Chaï Masala



15 minutes



15-20 minutes



10 barres

Ingrédients

- 150 g de flocons d'avoine
- 90 g de sirop d'agave
- 130 g d'huile de coco
- 50 g de farine complète
- 2 c-à-c de Chaï Masala mixé
- 40 g de graines de sésame
- 100 g d'abricots secs finement hachés
- 50 g de pistaches grossièrement hachées
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de dattes finement hachées
- 50 g de pépites chocolat blanc ou noir (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Tapisser un moule carré ou rectangulaire d'au moins 5cm de profondeur de papier sulfurisé ou utiliser des emporte-pièces carrés ou rectangulaires
2. Répartir les flocons d'avoine sur une plaque à pâtisserie et enfourner pendant 10 à 15 minutes, pour les torrifier, en remuant à mi-cuisson. Retirer et réserver.
3. Dans une petite casserole, faire chauffer le sirop d'agave et l'huile de coco sur feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient fondus et homogènes.
4. Dans un grand saladier, verser l'avoine torrifiée et ajouter la farine, les dattes, les graines de sésame, les abricots secs, les pistaches, le Chaï Masala mixé et la noix de coco. Bien mélanger puis verser le sirop. Mélanger à nouveau pour enrober tous les ingrédients de sirop.
5. Verser le mélange dans le moule, en tassant un peu. Enfourner pour 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré sur le dessus.
6. Laisser refroidir 5 minutes avant de couper en barres. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Variante : vous pouvez incorporer des pépites de chocolat dans la préparation ou faire fondre les pépites et verser sur vos barres refroidies.

