

MUESLI MAISON

INGRÉDIENTS :

- 300g de flocons d'avoine
- 3cs de beurre de cacahuète
- 5 grosses poignées d'amandes / noisettes
- 3cs de miel
- 50g de pépites de chocolat noir
- 50g de coco râpées
- 50g de cranberries (ou autres fruits secs)

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante
2. Dans un saladier mélanger les flocons d'avoine, les amandes / noisettes et la coco râpées
3. Ajouter le miel et le beurre de cacahuète, mélanger.
4. Sur une plaque de cuisson préalablement chemisée, disposer le mélange
5. Enfourner 10 minutes, mélanger à mi-cuisson
6. Laisser refroidir
7. Ajouter les pépites de chocolat et les fruits secs.
8. Se conserve dans un bocal (en verre) fermé durant 1 à 2 semaines.

