

# Barre de granola maison aux flocons d'avoine



6

## Ingrédients

- 200 g de flocons d'avoine
- 150 g de chocolat noir
- 80 g de noix de cajou
- 80 g de pistaches
- 80 g d'amandes
- 160 g de miel
- 60 g de beurre

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Hachez grossièrement les noix de cajou, les pistaches et les amandes avec un gros couteau.
3. Faites fondre le beurre avec le miel à feu très doux en mélangeant avec une cuillère en bois.
4. Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoines avec les fruits secs et versez le mélange miel-beurre.
5. Mélangez bien et disposez dans un plat rectangulaire beurré ou recouvert de papier cuisson.
6. Tassez bien et enfournez 15 minutes.
7. Après refroidissement, coupez les barres de céréales. Faites fondre le chocolat à feu très doux.
8. Avec un pinceau, badigeonnez la base des barres dans le chocolat puis laissez durcir à température ambiante.

