

RECETTE

Barres granola aux chicoutais avec du Nutella®

Difficile

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

- ¼ tasse d'huile de noix de coco
- ¼ tasse de sirop d'agave (ou de miel)
- ¾ tasse de tahini
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 2 tasses de flocons d'avoine
- 2 c. à soupe de graines de chia
- 2 c. à soupe de farine de lin
- ¼ tasse d'amandes blanchies hachées
- ¼ tasse de graines de citrouille
- ¼ tasse de graines de tournesol
- ½ tasse de chicoutais séchées (ou des baies que vous préférez)
- 2 c. à soupe de raisins secs
- 2 c. à soupe de canneberges séchées
- ½ tasse de noix de coco râpée
- ½ c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Dans une petite casserole à feu moyen, mélanger l'huile de coco avec le sirop d'agave, le tahini, la vanille et le sel. Porter à faible ébullition et retirer du feu.
- 3 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter le liquide chaud aux ingrédients secs et bien mélanger.
- 4 Presser le mélange dans un moule de 9 x 9 pouces tapissé de papier parchemin et légèrement graissé.
- 5 Cuire au centre du four pendant 15 minutes. Laisser refroidir complètement (au moins 1 heure) avant de découper les barres.
- 6 Répartir ½ c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella® sur chaque barre et servir.