



Biscuits granola

Ingredients

Biscuits

130g de farine T45 ou 55
70g de farine T110
5g de levure chimique
50g de cassonade
1sachet de sucre vanillé
75g de beurre mou
1 oeuf

Nappage au chocolat

75g de chocolat noir
75g de chocolat au lait
1cuillère à soupe d'huile

Biscuits

- Pour 12 biscuits de 7cm -

Mélanger ensemble les farines, la levure, le sucre vanillé et la cassonade

Fouetter l'oeuf et le beurre mou

Mélanger ensemble les 2 préparations

Puis filmer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte sur 0,6cm d'épaisseur

Emporte piécer les biscuits et enfourner 10 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie

Ajouter l'huile, mélanger et laisser un peu refroidir

Napper les biscuits et mettre au frais 30 minutes

ASTUCE

- Surveille bien la cuisson pour garder des biscuits dorés mais pas trop secs

- Laisse les refroidir avant de les manipuler

- Choisi un bon chocolat pour encore plus de gourmandise

- Ces biscuits granola maison se conservent 4 à 5 jours dans une boîte hermétique à température ambiante.

- Selon tes goûts tu peux utiliser du chocolat noir, dulcey...

