



DÉFI ALIMENTATION

BISCUITS FAÇON GRANOLA



20 petits granola



20' préparation et 15' cuisson



Coût* : 1,85€
soit 20cts/
pers

LES INGRÉDIENTS

- 100 gr de flocons avoine
- 100 gr de farine
- 40 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 gr de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 à 60 gr d'eau
- 80 gr de chocolat noir

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Les flocons d'avoine rendent cette recette très digeste et légère.



LA PRÉPARATION

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. **Mixer** les flocons d'avoine. **Les mélanger** à la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure. **Ajouter** le beurre fondu, puis l'eau. **Mélanger** jusqu'à l'obtention d'une pâte qui se tient. Idéalement **laisser reposer** environ 1h00 au frais. **Préchauffer** le four à 180°C. **Étaler** la pâte au rouleau, pas trop finement. **Emporte-pièces** avec un verre du diamètre souhaité. **Cuire** 10 à 12 min. **Laisser refroidir** quelques minutes. **Faire fondre** le chocolat au bain marie. **Recouvrir** une face de chaque biscuit avec du chocolat (**déposer** un peu de chocolat avec une petite cuillère et **étaler**). **Mettre au frais** pour que le chocolat fige.

VARIANTES

Remplacer le beurre par de l'huile de coco, le sucre et le sucre vanillé par du sucre de canne vanillé fait maison, la levure par 0,5 c à c de bicarbonate de soude, 50 gr de farine de blé par 25 gr de farine de petit épeautre + 25 gr de noix de coco râpée.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte