

## Granolas maison

<http://sophie.over-blog.com/article-granolas-maison-49599956.html>



80 g de flocons d'avoine

50 g de chocolat Barry 70 %

60 g de coco

6 cl de sirop de pain d'épices Védrenne

30 g de sucre roux

60 g de beurre

mou

100 g de farine

1/2 cc de cannelle

50 g de figes (normalement des cranberries)

Mélangez la noix de coco et le sirop.

Mélanger le beurre et le sucre pour former une pâte.

Ajouter tous les autres ingrédients, le mélange coco-sirop, et 1 cuil à soupe d'eau.

Étaler sur une plaque, saupoudrer d'éclats de chocolat.

Enfourner environ 25 min (ou un peu plus) à 180°C.