

## Recette de granola

### Ingrédients:

- 500 g ou 5,5 tasses de flocons d'avoine (pas d'avoine rapide)
- 20 ml d'huile (nous avons utilisé de l'huile d'olive)
- 1/4 de tasse d'eau
- 3/4 de sirop d'érable (plus = plus sucré)
- 1/2 c. à thé de cannelle (plus au goût)

### *Faites-le vôtre en l'ajoutant:*

- Des fruits secs non sucrés comme les canneberges, les myrtilles, les raisins secs, etc.
- des graines/noix brutes comme les graines de courge, de tournesol, les amandes, les noix de cajou, etc.

### Instructions:

- 1) Préchauffez le four à 325°C.
- 2) Ajouter l'avoine dans le bol.
- 3) Ajouter l'huile à l'avoine et bien mélanger.
- 4) Ajoutez de l'eau au mélange et mélangez bien.
- 5) Ajoutez le sirop d'érable au mélange et mélangez bien.
- 6) Ajouter la cannelle au mélange et bien mélanger.
- 7) Ajoutez les fruits secs ou les noix/graines supplémentaires au mélange et mélangez bien. Utilisez autant ou aussi peu d'ingrédients supplémentaires que vous le souhaitez pour votre propre granola !
- 8) Versez le mélange sur une plaque à pâtisserie et étalez-le uniformément.
- 9) Mettez votre granola au four pour le faire cuire.
- 10) Au bout de 10 minutes, sortez le granola du four pour le remuer, afin qu'il cuit uniformément.
- 11) Laissez le granola cuire encore 15-20 min, ou jusqu'à ce qu'il soit doré, puis retirez-le du four.
- 12) Laissez reposer le granola pendant 10-15 min, afin qu'il refroidisse et durcisse.
- 13) Conservez-les dans un récipient ou un sac à fermeture éclair pour en préserver la fraîcheur.