



# Granola



Préparation  
15 min



Cuisson  
15-20 min

## INGREDIENTS

- 1 oeufs
- 200 gr de chapelure de pain
- 100 gr chocolat au lait/noir
- 10 gr de noix de coco rapée
- 50 gr de sucreroux
- 1 pincée desel
- 80 gr de beurre moue

## USTENSILS

- 1 four
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à madeleines

## PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure
- 02 Mélangez la chapelure et le sucre roux
- 03 Ajoutez l'oeuf et le beurre et malaxez jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse.
- 04 Faites un boudin que vous recouvrez de film alimentaire puis mettez le au frigo durant 1h
- 05 Retirez le film alimentaire et découpez des rondelles
- 06 Placez vos rondelles sur une plaque de cuisson (avec papier de cuisson)
- 07 Faites cuire durant 15 à 20 min puis laissez refroidir les biscuits. Nappez ensuite les biscuits du chocolat préalablement fondu et ajoutez la noix de coco rapée

## Astuce anti-gaspi

Vous avez des avocats noircis ? Ne les jetez plus !

Ecrasez-les et utilisez-les en masque sur vos cheveux ou votre visage pour une peau bien hydratée.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



06 45 25 87 92



[contact@expliceat.fr](mailto:contact@expliceat.fr)