

Granola

Préparation : 15 min

Repos : 30 min

Cuisson : 14 min

Quantité : 25

Ingédients

- 120 g de farine
- 180 g de farine complète
- 80 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 100 g de margarine (végétale!)
- ½ cuillère à café de sel
- ½ sachet de levure chimique
- 150 g de chocolat

Préparation

Mélanger les farines, le sucre, la levure chimique et le sel.

Ajouter la margarine coupée en petits morceaux.

Ajouter l'eau.

Former une boule, couvrir de film alimentaire et mettre au frais pendant au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Former les sablés à l'aide d'un emporte pièce.

Mettre les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Piquer les sablés à la fourchette

Faire cuire pendant 14 min.

Mettre les sablés sur des volettes et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat.

Recouvrir les sablés de chocolat fondu.

Laisser durcir.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 25 mai 2019

mimmydou.fr