



- 180g de flocons d'avoine
- 4 CS d'huile de coco
- 50g de cacao en poudre (non sucré)
- 130g de pépites de chocolat (mélange de chocolat noir et au lait)
- 50g sucre brun
- 110g sirop d'agave (ou miel d'acacia)
- ¼ cc sel



## GRANOLA AUX 2 CHOCOLATS (Pour 250g)

- Préchauffer le four à 180°, recouvrir une plaque de papier cuisson.
- Mélanger dans un saladier l'huile de coco, le cacao, le sucre, le sirop d'agave et le sel.
- Verser les flocons d'avoine et bien les enrober.
- Étaler cette pâte sur la plaque de cuisson et enfourner pour 20 minutes en surveillant et en mélangeant de temps en temps.
- A la sortie du four, mettre 2/3 des pépites de chocolat sur le granola et mélanger. Les pépites vont fondre et se mélanger au granola.
- Laisser refroidir complètement puis rajouter le reste des pépites. Ce granola se conservera comme vos céréales habituelles dans un bocal hermétique.

NB: vous pouvez rajouter au choix des noix, noisettes, amandes, etc... si vous aimez ça.