



MÜESLI AU MIEL, AMANDES ET NOISETTES HOME MADE



Ingrédients pour environ 450gr de muesli : 250gr de flocons d'avoine, 50gr de noisettes entières, 50gr d'amandes décortiquées, une pincée de sel, 40gr de sucre muscovado, 60ml d'huile de tournesol, 2 c. à soupe de miel des bois Rigoni di Asiago.

Allumez le four à 175°C. Hachez grossièrement les noisettes et les amandes.

Dans un bol, mélangez les flocons d'avoines, les fruits secs, le sucre et le sel. Ajoutez l'huile et le miel, puis mélangez encore. Étalez le tout sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 15 minutes, en mélangeant à mi-cuisson. Laissez refroidir le muesli avant de le transférer dans une boîte hermétique.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.