

CEREALES CHOCOLAT NOISETTES



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



4 mugs de flocon d'avoine – 2 mugs de noisettes entières – 2 cuillères à soupe noix de coco râpé – 2 cuillère à soupe d'huile de coco – 200 gr de chocolat noir – 4 cuillères à soupe de miel



- Mélanger les flocons d'avoine avec les noisettes entières concassées, la noix de coco râpée, l'huile de coco et le miel.
- Mettre le mélange sur une plaque qui va au four et bien tasser
- Enfourner environ 30 min à 150 degrés. La préparation doit doré un peu mais ne doit pas foncer
- Couper en morceaux le chocolat noir en réservant 4 carreaux de chocolat
- En sortie de four, râper les 4 carreaux de chocolat sur la préparation
- Laisser refroidir et émietter
- Ajouter les morceaux de chocolat coupé une fois la préparation refroidie