THE J.M. SMUCKER Co

Granola aux noix et à l’érable

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	30 mins	7	N/A

Ingredients

- 4 tasses (1 L) de gros flocons d'avoine Robin Hood®

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de noix de coco, sucrée
- 1 1/2 tasses (375 mL) de noix, coupées en deux
- 1/2 tasse (125 mL) de noix de cajou
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop d’érable véritable

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 ºF (160 ºC).

Step 2:

Mélanger l’avoine, la noix de coco, les noix, les noix de cajou et la cannelle dans un grand bol.

Step 3:

Arroser une grande plaque à pâtisserie à rebords d’huile. La mettre au four durant le préchauffage, environ 10 minutes ou jusqu’à ce qu’elle soit chaude. Entre-temps, faire chauffer le sirop d’érable au four à micro-ondes ou sur le dessus de la cuisinière jusqu’à ce qu’il soit chaud.

Step 4:

Retirer la plaque à pâtisserie du four et y déposer le mélange d’avoine. Remuer le mélange pour l’enrober uniformément d’huile. Verser le sirop d’érable chaud et remuer pour mélanger.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes, en remuant toutes les 5 ou 10 minutes pour faire dorer le mélange uniformément. Retirer du four et laisser refroidir. Conserver dans un contenant hermétique.

Images

