

GRANOLA SALÉ BRETZELS

Temps de préparation : 10 min.

Nombre de personnes : 6 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 100 g de bretzels (cassées en morceaux ou entiers)
- 50 g de flocons d'avoine
- 40 g d'amandes
- 40 g de noix de cajou
- 30 g de graines de courge
- 30 g de graines de tournesol
- 1 cs de thym
- 1 cs de levure maltée
- 1 cc d'ail en poudre
- 1 cs de sirop d'érable, sirop d'agave ou miel
- 35 ml d'huile d'olive

Préparation :

- Préchauffez le four à 135 °C.
- Réunir tous les ingrédients secs dans un saladier.
- Dans un petit bol mélanger les ingrédients humides
- Les incorporer aux ingrédients secs et bien mélanger le tout.
- Répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson.

- Enfourner pour 35 minutes environ en remuant le tout à mi-cuisson.

A conserver dans un bocal hermétique dans un endroit sec.

Merci à Anita d'*avedelices* pour cette délicieuse recette ! Retrouvez toutes les recettes d'avedelices sur son compte Instagram.