

Granola groseille-coco...{anti-gaspi}

Pour environ 250g de granola

120g de flocons d'avoine

80g de pistaches concassées

100g de résidu de gelée de groseille-framboise

2 cuil à soupe d'huile de noix

2 grosses cuil à café de miel liquide

70g de chocolat blanc

2 cuil à soupe de noix de coco râpée

Concassez les amandes, mélangez-les avec les flocons d'avoine. Ajoutez les résidus de groseilles, l'huile de noix et le miel. Mélangez bien pour que le mélange soit homogène puis étalez-le sur une plaque de four et enfournez à 160°C pendant 15-20minutes et mélangeant de temps en temps.

Laissez refroidir avant d'ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux et la noix ce coco râpée.