

Pépites croustillantes choco noisettes

Mes enfants adorent les céréales au petit déjeuner. Mais celles qu'ils préfèrent ne sont pas les plus naturelles. Quand j'ai le temps, je leur en fais donc moi-même. Et si, c'est possible ! Ils adorent ! Et Comme ça, je sais ce qu'il y a dedans !



Ingrédients :

110 g de farine
60 g de flocons d'avoine
50 g de beurre
100 g de noisette entières
100 g de chocolat
50 g de sucre roux
1 c à soupe d'eau

Préchauffer le four à 180°

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et régler 5 à 10 secondes vit 5, jusqu'à l'obtention de petites boulettes de crumble.

Étaler le crumble sur une silpat

Cuire 10 à 15 mn à 180° et laisser refroidir complètement avant d'égrainer les pépites croustillantes dans un bocal hermétique.

A noter : n'hésitez pas à ajuster les quantités de sucre et de chocolat selon vos goûts.

Petit plus de Tom : il aime les laisser s'attendrir 5 mn dans le lait avant de les manger.

