



**PRÉPARATION : 15MIN**  
**REPOS AU FRAIS : 30MIN**  
**CUISSON : 13MIN**  
**PORTIONS : 13**

# GRANOLA BISCUITS

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 75gr de Farine blanche
- 25gr de Farine complète
- 30gr de Lait
- 20gr de Sucre dont 1 Sachet de sucre vanillé
- 20gr de Beurre
- 6gr d'Huile de Coco
- 70gr de Chocolat au Lait ou Chocolat Noir (il en restera mais l'enrobage est plus facile avec plus de chocolat)
- 1 Pincée de Levure Chimique (2gr)
- 1 Pincée de Sel
- Dorure : un peu de lait additionné si vous avez à 5gr de jaune d'oeuf

- Dans un saladier mélanger les farines, le sucre et sucre vanillé, la levure, le sel. Ajouter le beurre et sabler le mélange entre les doigts. Puis ajouter l'huile de coco et sabler à nouveau. Ajouter le lait et amalgamer le tout sans pétrir plus que nécessaire, former une boule.
- Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 3mm environ et détailler des cercles de 6cm de diamètre. Disposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'un tapis cuisson, et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte (on obtient 13 biscuits normalement).
- Placer au frais pour 30minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dorer les sablés avec le mélange lait/oeuf et venir piquer les biscuits à l'aide d'un pic en bois pour marquer des points à la surface (comme sur les vrais granola ;)).
- Enfourner vers le haut du four pour 13minutes environ, ils doivent être bien dorés !
- Sortir et débarrasser aussitôt sur une grille pour les faire refroidir.
- Une fois froids, on peut passer au glaçage des biscuits.
- Faire fondre le chocolat dans un bol, laisser légèrement refroidir puis plonger les biscuits un à un (côté sans trou évidemment) dans le chocolat. Egoutter le surplus et disposer sur une plaque. Avant que le chocolat ne fige, on vient dessiner de petits quadrillages à l'aide d'un pic en bois en faisant des traits verticaux puis en striant dans l'autre sens ensuite.
- Laisser figer le chocolat et dans l'idéal laisser reposer au moins 24h dans une boîte en métal afin que le sablé retrouve légèrement de fondant pour avoir exactement la texture du granola :D !



Conservation : plusieurs jours dans une boîte en métal