

## Biscuits "Granola" maison

- 100 g de farine de sarrasin
- 100 g de farine de châtaigne (ou 50 g +50 g de farine de blé), vous trouverez la farine de châtaigne en magasin bio
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé (j'ai mis de la vanille en poudre)
- 1 œuf
- 1 càc de bicarbonate de soude (ou levure chimique)
- +/- 50g de chocolat au lait ou noir (c'est vraiment juste juste, je dirais mettre 70 à 80 g)

Tamiser les farines et le bicarbonate dans la cuve du robot muni du couteau en acier, (j'utilise mon robot Magimix, ça va tout seul, la pâte se forme toute seule), ajouter alors le sucre puis l'œuf et mixer quelques secondes.

Ajouter alors le beurre coupé en dés et mixer pour obtenir une boule de pâte.

Sortir du robot et former un boudin régulier et l'emballer dans du film étirable.



Le mettre au frigo pour au moins une heure (plus c'est mieux afin que la pâte soit assez dure pour la couper assez finement).

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir le rouleau et à l'aide d'un couteau très tranchant, couper des rondelles assez fines.

Placer les biscuits au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et les cuire 10/12 minutes.

A la sortie du four les laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre doucement le chocolat au lait ou noir et tremper un par un une face des biscuits dans le chocolat et remettre sur la grille pour laisser durcir le chocolat. J'ai pour ma part étalé le chocolat à l'aide d'une cuillère sur les biscuits.



