

# Muesli maison croquant

5 pers  15 mn

## Les **ingrédients**

- 40 g de miel
- 1 grosse c. à s. de cacao non sucré
- Céréales en flocons (flocons d'avoine, blé, orge, seigle, riz, etc)
- Graines (sésame, tournesol, etc)
- Noix
- Pépites de chocolat

## La **recette**

**Etape 1**

Dans un récipient, verser les ingrédients sauf les pépites de chocolat (ajouter les quantités selon vos envies). Bien mélanger, l'objectif étant de réaliser un mélange humide, légèrement collant et homogène.

**Etape 2**

Allumer le four à 150°C, chaleur tournante.

**Etape 3**

Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner entre 20 et 25 minutes. Mélanger de temps en temps pour obtenir une cuisson homogène. Sortir du four dès que les céréales sont dorées.

**Etape 4**

Après refroidissement, ajouter les pépites de chocolat