



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Granola au miel et à la cannelle

## Ingrédients

- ¼ tasse (60 ml) de miel
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de flocons d'avoine
- ¼ tasse (60 ml) de germe de blé
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- Une poignée de canneberges séchés et de pépites de chocolat

## Préparation

1. Dans une petite casserole, combiner le miel, la cassonade et l'extrait de vanille. Chauffer sur un feu moyen jusqu'à ce que le miel et la cassonade soient combinés et de texture lisse. Mélanger quelques fois.
2. Dans un bol, combiner l'avoine, le germe de blé, la cannelle et le sel. Bien mélanger.
3. Verser le mélange de miel sur le mélange d'avoine et bien remuer.
4. Verser le granola sur une plaque à biscuits recouvert avec du papier parchemin.
5. Cuire au four à 325°F (163°C) pendant 20 à 25 minutes. Remuer le granola souvent, à des intervalles d'environ 5 minutes.
6. Laisser refroidir sur la plaque à biscuits. Incorporer les canneberges et les pépites de chocolat et déguster.
7. Entreposer dans un contenant hermétique jusqu'à deux semaines.