

Granola cups aux fruits de saison



Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger ensemble la purée de banane l'extrait de vanille et le sirop d'agave
3. Mélanger les flocons d'avoine avec les noix légèrement mixées pour qu'il reste des morceaux
4. Mélanger tous les ingrédient et répartir dans des moules à tartelette en silicone en pressant bien {ou autres mini moules un peu hauts pour former la coupelle)

Faire cuire les cups 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés .

Laisser refroidir avant de démouler et remplir les cups de yaourt et fruits de saison **fraises ou kiwis** pour avril



Ne pas remplir les cups trop longtemps à l'avant afin qu'elles restent croustillante .