

**d'arbo**  
Depuis 1879



# GRANOLA CUPS

*avec garniture fruitée*



**Pour les cups :**

100g de flocons d'avoine  
50g de noix de coco râpée  
60g de miel  
40g d'huile de coco  
1 pincée de sel

**Pour la garniture :**

1 pot de tartinade  
fraise Darbo

**Pour le glaçage au chocolat :**

65g d'huile de coco  
50g de sirop d'agave  
25g de poudre de cacao

**En plus :**

Beurre pour graisser  
le moule à muffins

Préchauffez d'abord le four à 160 C (pour un four à chaleur tournante, ou 180°C pour un four traditionnel) et graissez uniformément six moules à muffins avec du beurre. Dans un bol, mélangez les flocons d'avoine et la noix de coco râpée. Faites chauffer l'huile de coco avec un peu de sel dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue. Ajoutez ensuite le miel et laissez chauffer. Incorporez le mélange de flocons d'avoine et de noix de coco, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis, puis répartissez-les dans les moules à muffins préparés. Tassez bien le tout, en faisant un puits dans chaque muffin.

Maintenant, faites cuire les cups pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Puis laissez-les refroidir. Placez ensuite une cuillère à café de tartinade fraise Darbo dans le puits de chaque muffin. Pour le glaçage au chocolat, faites fondre l'huile de noix de coco, incorporez le sirop d'agave et la poudre de cacao, et répartissez le glaçage uniformément sur les cups.

Placez les cups au réfrigérateur pendant la nuit pour qu'elles durcissent. Le lendemain, démoulez soigneusement les cups à l'aide d'un couteau et conservez-les dans un endroit frais et sec jusqu'au moment de les consommer.