Barres granola à base de TWIX
RECETTE

# Barres granola à base de TWIX

| | |
|---|---|
| **Durée** | 1 heure 30 |
| **Ingrédients** | 13 produits |
| **Quantité** | 16 portions |

Composées de couches de granola croustillant, de caramel crémeux et de chocolat noir, ces barres granola TWIX sont agrémentées d'un soupçon de sel marin pour faire frémir toutes vos papilles.

## Ingrédients

- 2 barres TWIX® Original, coupées en morceaux
- 90 g de flocons d'avoine
- 25 g d'amandes hachées
- 25 g de noix de coco râpée non sucrée
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe + 1 c. à café de miel
- 42,5 g de sucre roux
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1/4 c. à café de cannelle en poudre
- 225 g de confiture de lait
- 28 g de chocolat noir (70 %), finement haché
- 2 c. à café d'huile de noix de coco
- 1/4 c. à café de sel marin

## Instructions

1. Préchauffez le four à 180 °C. Graissez un plat de cuisson rectangulaire de 20 cm et tapissez-le de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, les amandes et la noix de coco, réservez.
3. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec une cuillère à soupe de miel et le sucre à feu moyen-doux. Remuez de temps en temps pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le beurre fonde complètement et que le sucre se dissolve.
4. Incorporez la vanille et la cannelle jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis retirez du feu. Versez le tout sur le mélange d'avoine et ajoutez la moitié des TWIX® en morceaux.
5. Déposez la préparation dans votre plat et pressez fermement pour obtenir une couche

uniforme.
6. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir sur un support.
7. Pendant ce temps, faites chauffer la confiture de lait dans une petite casserole à feu moyen en mélangeant constamment et portez à ébullition pendant 5 minutes.
8. Étalez la confiture de lait sur le granola et laissez-la refroidir complètement.
9. Mettez le chocolat, l'huile de coco et le reste de miel dans un récipient allant au four à micro-ondes. Faites chauffer à puissance moyenne pendant 1 à 2 minutes en remuant toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients aient fondu et que le mélange soit lisse.
10. Étalez-le sur la couche de caramel, puis recouvrez des morceaux de TWIX® restants et de sel de mer.

## DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES

### Recette du café frappé au TWIX

Temps

10 minutes

Ingrédients

7 produits

### Recette TWIX saveur tarte aux pommes

Temps

1 heure 30

Ingrédients

12 produits

### Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait

Temps

1 heure

Ingrédients

10 produits

---

**Source URL:** *https://www.twix.com/fr/recette/barres-granola-base-de-twix*