Granola

Melange au top pour le petit-dejeuner, les collations et les desserts.



Ingrédients

- 250 g noix de coco râpée
- 100 g graines de potiron
- 100 g graines de sésame
- 50 g graines de chia
- 100 g sarrasin germé
- 100 g amandes effilées
- 100 g noisettes concassées
- 30 g Fruit Pepper Strawberry Lemon Verstegen (finement broyé)
- 1 Gousses de vanille Verstegen (graines)
- 10 g Chinese five Spicemix Verstegen

Méthode

1. Faites griller toutes les graines séparément pour qu'elles soient croquantes et mélangez avec le Fruit Pepper & les gousses de vanille.

Variation

CLASSIC : Yaourt + fruits frais + granola + menthe + fromage de chèvre CHIC : Garnissez des figues au four de granola SPORTIF : Brochettes de fruits frais trempés dans du granola HOTTIE : glace au chocolat + granola TRICKY LADY : Dame blanche + granola

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be