



ovomaltine

OVO GRANOLA



PRÉPARATION GRANOLA OVO

INGRÉDIENTS

300 g	de flocons d'avoine
40 g	de noisettes hachées
40 g	de noix hachées
40 g	d'amandes hachées
80 g	de poudre Ovomaltine
50 g	d'huile de coco fondue
80 g	de mélasse ou de Birnel
100 g	de chocolat Ovomaltine

1. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur tournante).
2. Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, les noix hachées et la poudre Ovomaltine.
3. Dans une casserole, faire fondre l'huile de coco à feu moyen. Ajouter ensuite la mélasse ou le Birnel à l'huile de coco et bien lier le tout.
4. Verser la préparation sur le mélange de flocons d'avoine et bien mélanger.
5. Répartir uniformément le granola Ovo sur une plaque recouverte de papier cuisson et le faire cuire env. 20 à 25 minutes au centre du four. Remuer éventuellement un peu de temps en temps.
6. Sortir le granola OVO du four et le laisser refroidir complètement. Hacher le chocolat Ovomaltine en copeaux et l'incorporer au granola refroidi.
7. Le granola OVO se conserve jusqu'à 3 semaines dans un récipient hermétique.

Déguste-le avec des fruits frais, du yogourt ou du lait ou parsèmes-en tes smoothie bowls.