



ovomaltine

GRANOLA OVO



PREPARAZIONE GRANOLA OVO

INGREDIENTI

300 g	di fiocchi di avena
40 g	di nocciole tritate
40 g	di noci tritate
40 g	di mandorle tritate
80 g	di Ovomaltine in polvere
50 g	di olio di cocco fuso
80 g	di melassa o Birnel
100 g	di cioccolato Ovomaltine

1. Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità ventilato.
2. In una terrina mischiare i fiocchi di avena, la frutta a guscio tritata e l'Ovomaltine in polvere.
3. Sciogliere l'olio di cocco in un pentolino a fuoco medio, aggiungere la melassa o il Birnel e mescolare accuratamente.
4. Versare il composto sulla miscela di fiocchi d'avena e amalgamare bene.
5. Distribuire uniformemente la granola OVO su una teglia foderata di carta da forno e cuocere nel ripiano centrale del forno per circa 20-25 minuti. Eventualmente mescolare ogni tanto durante la cottura.
6. Estrarre la teglia dal forno e lasciare raffreddare completamente. Sminuzzare il cioccolato Ovomaltine e mischiarlo alla granola OVO raffreddata.
7. La granola OVO può essere conservata in una confezione ermetica fino a 3 settimane.

Servire con frutta fresca, yogurt, latte o come topping per uno smoothie bowl.