

MUESLI

FRUIT RIDE Banane-Pomme



#14



INGRÉDIENTS

Pour 8 portions

- 200g de flocons d'avoine
- une vingtaine d'amandes entières concassées
- graines optionnelles (courge, lin, tournesol ...)
- Pépites de chocolat
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- FRUIT RIDE Banane-pomme (30g)

PRÉPARATION

1

Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, les amandes, les pépites de chocolat et les graines

2

Ajouter le miel et l'huile et mélanger jusqu'à incorporation complète.

3

Répartir la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner à 160°C pendant une vingtaine de minutes, en remuant deux ou trois fois pour une cuisson uniforme.

4

Découper les rubans de FRUIT RIDE Banane-pomme en petits morceaux. Les ajouter au muesli cuit.

5

Conserver dans un bocal en verre hermétique.