



Tipp



Das Chocolate Granola kann ganz individuell nach den eigenen Vorlieben angepasst und ergänzt werden. Wir wünschen dir viel Spass beim Ausprobieren!

Caotina®

Chocolate Granola



Für 1 Vorratsglas



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- 50 g Cashew Nüsse
- 50 g Mandeln
- 100 g Baumnüsse (zerkleinert)
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Rice Crispies
- 150 g Buchweizen
- 2 E Leinsamen
- 75 g Datteln (zerkleinert)
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Caotina Noir Pulver (wer es schokoladiger mag, darf gerne auch mehr verwenden)
- 2 EL Erdnussbutter
- 30 g Erdnussöl

So einfach geht's:

- ♥ Alle Zutaten gut vermischen.
- ♥ Anschliessend für 10 – 15 Min. bei 180 °C (Umluft) backen und auskühlen lassen.



PS: Das Chocolate Granola ist auch ein tolles Geschenk!