



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
(wer es schoko-
ladiger mag,
darf gerne auch
mehr verwen-
den)
- 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!



CONSEILS



LE GRANOLA AU CHOCOLAT PEUT ÊTRE ADAPTÉ
ET COMPLÉTÉ INDIVIDUELLEMENT EN FONCTION DES GOÛTS DE CHACUN.
NOUS TE SOUHAITONS BEAUCOUP DE PLAISIR À TESTER CES ASTUCES!

GRANOLA AU CHOCOLAT Caotina®



Pour 1 bocal de stockage



Préparation
30 minutes

IL TE FAUT ...

- 50 g de noix de cajou
- 50 g d'amandes
- 100 g de cerneaux de noix (hachés)
- 50 g de noisettes
- 50 g de riz soufflé
- 150 g de sarrasin
- 2 cs de graines de lin
- 75 g de dattes (en morceaux)
- 1 pincée de sel
- 3-4 cs de Caotina Noir (si tu aimes les desserts très chocolatés, tu peux aussi augmenter la quantité)
- 2 cs de beurre de cacahuètes
- 30 g d'huile d'arachide

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Bien mélanger tous les ingrédients.
- ♥ Faire cuire au four 10-15 min. à 180 °C (chaleur tournante) puis laisser refroidir.



LE GRANOLA AU CHOCOLAT EST ÉGALEMENT UNE EXCELLENTE IDÉE CADEAU!