



TIPP



DAS CHOCOLATE GRANOLA KANN GANZ INDIVIDUELL NACH DEN EIGENEN VORLIEBEN ANGEPAST 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 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!



## 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!