HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !

HEALTHY GRANOLA
VEGAN & GLUTEN-FREE

made with

INGRÉDIENTS : FLOCONS DE RIZ, SARRASIN DÉCORTIQUÉ, AMANDES, GRAINES DE COURGE

PRÉPARATION :
1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 150°C.
2. AJOUTER AUX INGRÉDIENTS SECS 2 CS D'HUILE DE COCO ET 3 CS DE SIROP D'AGAVE (OU SIROP D'ÉRABLE).
3. MÉLANGER TOUS LES INGRÉIDENTS ET LES RÉPARTIR SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
4. ENFOURNER À 150°C PENDANT 50MN EN MÉLANGEANT À MI-CUISSON.

A DÉGUSTER AVEC DES FRUITS DE SAISON RÉCHAUFFÉS QUELQUES SECONDES À LA POÊLE !