NESPRESSO | RECIPES

GRANOLA TOSTADA CON CAFÉ, YOUGURT GRIEGO Y MIEL

15 Preparación

Difícil

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

PARA LA GRANOLA: 225g Avena Jumbo; 60g Semillas De Girasol; 60g De Semillas De Sésamo Blanco; 90 G Puré De Manzana; 1/2 Cucharadita De Especias Mixtas; 60g Jarabe De Agave; 30g Miel; 50g Azúcar Moscovado; 125 G De Almendras Picada; 1 Cucharadita De Sal; 2 Cucharadas Aceite De Avellana; 20g Master Origin Nicaragua Molido

Yogur Griego

Miel Líquida

INSPIRACIONES

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Coloque todos los ingredientes, excepto el café molido en un recipiente grande y revuelva hasta que se distribuyan uniformemente

- Ponga la mezcla en una bandeja para hornear grande y hornee por 15 minutos, revolviendo cada 5 minutos

Añada los granos molidos de Nespresso Master Origin Nicaragua y continue la cocción hasta que el contenido de la bandeja esté dorado - no más oscuro
Retire del horno, deje enfriar y guarde en un recipiente hermético

- PARA SERVIR Coloque el yogur en un tazón pequeño, vierta la miel y termine con una cubierta de granola
- Sirva con un Nespresso Master Origin Nicaragua espresso recién hecho
- Detalles del Grand Cru : Un café puro Arábica,Master Origin Nicaragua es una delicada mezcla de granos de Borbón rojo y amarillo de Brasil
- Su satinada suavidad, de sabor elegantemente balanceado, es resaltada con una delicada nota de grano tostado