

Granola avec GRAINSTAR

GRAINSTAR	1.000 g
miel	400 g
BÄCKER'S BACKMÜSLI	250 g
HUILE VEGETALE	170 g
COCOMAC (2X)	200 g
raisin secs	250 g
Mélange de fruits secs	250 g
Total	2.520 g

Mise en œuvre

Pétrissage : mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 2 min.

Fabrication : répartir sur 2 plaques 40 x 60.

Cuisson: 150°C chaleur descendante.

Temps de cuisson: 30 min. clé ouverte.



Notre passion, le savoir-faire.

