

Granola

con DINKELBERGER-VOLLKORN, MALTA BACKEXTRAKT y DREIDOPPEL

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Aceite vegetal	0,100 kg
Miel	0,090 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,045 kg
Pan con DINKELBERGER-VOLLKORN	0,180 kg
Avellanas troceadas	0,200 kg
Copos de avena	0,200 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
Total	0,820 kg

Proceso de elaboración

- Calentar los ingredientes líquidos en el microondas.
- Trocear el pan elaborado con DINKELBERGER-VOLLKORN y mezclar con el resto de ingredientes secos.
- Mezclar todos los ingredientes hasta homogeneizar y repartir la mezcla en 4 bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 150 °C durante 25 – 30 minutos.
- Dejar enfriar y embolsar.

