



Granola košarice s grčkim jogurtom i bobičastim voćem

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 160 stupnjeva. Kalup za muffine premažite uljem.
- 2 U većoj zdjeli sjedinite zobene pahuljice, kokos, lanene sjemenke i Kotányi Q&E Yellow Smoothie mješavinu začina.
- 3 Dodajte med i ulje te dobro promiješajte kako bi se svi sastojci sjedinili. Bitno je da vam zobene pahuljice ne ostanu suhe.
- 4 Jednoliko rasporedite smjesu u 12 kalupa za muffine te je pritisnite žličicom ili mokrim rukama uz kalup kako biste napravili košarice.
- 5 Pecite košarice u zagrijanoj pećnici 15-18 minuta, odnosno dok ne postanu zlatno-žute boje. Pečene košarice ostavite da se potpuno ohlade u kalupu.
- 6 Ohlađene košarice napunite grčkim jogurtom, bobičastim voćem i chia sjemenkama, prelijte medom i poslužite.

Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Krupnih zobnih pahuljica
50 g	Ribanog kokosa
1 žlica	Mljevenih lanenih sjemenki
1 žličica	♦ Yellow Smoothie
90 g	Meda
70 g	Maslinovog ulja

Za punjenje:

500 g	Grčkog jogurta
1 žlica	Meda
1 žlica	Chia sjemenki
	Bobičasto voće

