



MUESLI CRUJIENTE CON ARÁNDANOS ROJOS Y KINDER[®] CHOCOLATE

Disfruta de recetas con porciones para toda la familia con el sabor de Kinder[®] Chocolate.

🕒 65 minutos

INGREDIENTES:

- 20 g de nueces pecanas picadas
- 100 g de hojuelas de avena
- 25 g de coco rallado
- ½ cucharadita de sal
- 20 ml de aceite vegetal
- 30 ml de jarabe de maple
- 10 barritas de kinder[®] Chocolate (= 125 g)
- 30 g de arándanos rojos secos

INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno a 180°C y forrar una charola de horno con papel para hornear. En un tazón, mezclar todos los ingredientes excepto los arándanos rojos y el Kinder[®] Chocolate.
2. Espolvorear los ingredientes en la charola de horno preparada y repartir uniformemente. Hornear a 180°C por 20 minutos. Voltar al muesli crujiente a mitad de la cocción para que se hornee uniformemente.
3. Dejar enfriar el muesli crujiente. Mezclarlo con los arándanos rojos y el Kinder[®] Chocolate. Servir con yogurt o leche.

Información nutricional:

Porciones: 10

Por porción: 45 g

Por porción: 162 kcal

Sugerencia: ¡Sabe especialmente rico con fruta fresca como kiwi, fresas, plátanos o arándanos azules!