



Coupelles en granola

avec Alpro Dessert Moments Amandes-Vanille

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Graissez les moules à muffins avec de l'huile de coco.
2. Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et retirez-en les graines. Faites fondre l'huile de coco. Écrasez les bananes et mixez-les avec le sirop d'agave, la cannelle moulue, les graines de vanille et le sel. Ajoutez le gruau ou le muesli, la poudre d'amandes et l'huile de coco fondue.
3. Remplissez les moules à muffins avec 1 cuillère à soupe de mélange au gruau pour chaque coupelle. Façonnez des petites coupelles, placez-les dans le four et faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir les coupelles en granola avant de retirer le moule à muffins.
4. Remplissez les coupelles d'Alpro Dessert Moments Amandes-Vanille et garnissez de framboises, de pistaches concassées et de menthe fraîche.



4 pièces



35min

Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 3 c. à s. d'huile de coco et un peu en plus pour le graissage
- 1 banane bien mûre
- 2 c. à s. sirop d'agave ou de miel
- ½ c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- 100 g de flocons d'avoine ou de muesli
- 3 c. à s. d'amandes en poudre
- Topping:
- 4 x 125 g Alpro Dessert Moments Amandes-Vanille
- 250 g de framboises
- 30 g de pistaches
- quelques brins de menthe fraîche

À base de

Amandes-Vanille

