



# Muesli con Kiwi y Arándanos

Suave y cremoso Alpro con frutas y muesli

## Preparación

1. Prepara primero el muesli: pon todos los ingredientes secos, excepto la fruta deshidratada, en un bol. Calienta el aceite de coco y la miel en una cacerola, añade los ingredientes secos y mezcla bien.
2. Precalienta el horno a 170 °C. Extiende la mezcla de muesli uniformemente en la bandeja de horno y métela en el horno 20-25 minutos. Tras 10 minutos, remueve el muesli para evitar que se queme. Unos minutos antes de sacar la bandeja, añade la fruta deshidratada.
3. Deja enfriar el muesli y mételo en un tarro que puedas cerrar herméticamente.
4. Reparte tu Alpro Natural con Soja en 4 boles y añade rodajas de kiwi y arándanos. Como toque final, echa el muesli por encima de este delicioso desayuno.

  
4 porciones

  
30min



## Ingredientes

- 100g copos de avena
- 40g semillas de calabaza
- 75g nueces varias troceadas (avellanas, nueces de Brasil, nueces, almendras, anacardos)
- 2 cdas. de linaza
- 50g miel
- 1 cda. de aceite de coco
- 1 puñado de ralladura de coco
- 1 puñado de fruta deshidratada (pasas, arándanos rojos)
- una pizca de canela
- una pizca de sal marina
- 2kiwis
- 125g arándanos
- 600ml Alternativa vegetal al yogur Alpro Natural con Soja

# Hecho con

Natural

