

Granola
house

Гранола с молоком

- Насыпьте порцию гранолы в глубокую тарелку, примерно 40 грамм
- Залейте тёплым молоком. Попробуйте с обычным и топлёным молоком

Хорошо сочетается со всеми вкусами гранол. Можно есть сразу, тогда гранола будет хрустящей. Можно подождать пару минут, гранола станет мягкой. Особенно вкусно с кленовым сиропом и пекмезом.



Парфе

В стеклянnyй стакан выложите по порядку слои (снизу-наверх):

- Варенье
- Гранола
- Йогурт (без добавок)
- Гранола
- Йогурт
- Гранола

Во вкусу добавьте свежие фрукты и ягоды: голубику, чернику, малину, грушу, банан и другие. Главное – не кислые. Аппетитный и красивый десерт готов.



Парфе (диетический вариант)

В стеклянный стакан выложите по порядку слои (снизу-наверх):

- Гранола
- Йогурт (без добавок)

Можно добавить свежие сезонные фрукты и ягоды: голубику, чернику, малину, грушу, банан.

Можно экспериментировать со вкусами йогуртов: от греческого (без добавок) до фруктовых йогуртов. Особенno вкусно сочетание кокосового йогурта с кокосовой гранолой.

Вместо йогурта можно положить желе с семенами чиа и бурбонской



С мороженым

Гранола — хорошая добавка к порции мороженого. Выложите 2–3 шарика мороженого крем-брюле, сверху несколько ложек гранолы, особенно вкусно с масала-гранолой. Для подачи десерт вкусно полить ложечкой кленового сиропа или финикового пекмеза.

Вкусные сочетания:

Сливочное мороженое с ореховой, шоколадной, индийской и кокосовой гранолой

Крем-брюле вкуснее всего с индийской гранолой. Такой десерт приятно дополнит раф-кофе.

Шоколадное мороженое отлично дополнит шоколадная гранола и тёплое какао. Тройной шоколад. Главное, чтобы какао было не приторно.

*Granola
house*



В кашу

Гранола хорошо дополнит горячую утреннюю кашу. В тарелку с кашей горочкой положите 2-3 столовые ложки гранолы и можно подавать.

Приготовив простую овсяную кашу у вас готово 6 разных вкусов в сочетании с разными гранолами.



Смузи

Смузи №1: Блендером смешать банан, клубнику и молоко. Выложить в стеклянный стакан, сверху несколько ложек гранолы. Хорошо сочетается с ореховой, шелковичной, индийской и кокосовой. Можно украсить ягодами.

Смузи №2: Молоко, творог и банан. Протереть через сито, чтобы не осталось комков. Выложить в стакан, сверху добавить порцию гранолы.

Смузи №3: Молоко, немного сливок, банан, творог и эспрессо. Протереть через сито. Выложить в стакан и добавить порцию шоколадной гранолы.



Другие вкусные и полезные сочетания

Гранола с ягодным киселём, овсяным киселём и творогом. Во все рецепты можно добавить маленькую ложку кленового сиропа или пекмеза. Главное во всех рецептах — не пересластить.

