

CUADRADOS DE MANZANA Y GRANOLA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

GRANOLA

Coco rallado	200 g
Miel	200 g
Frutos secos	280 g
Avena	100 g
Aceite	80 g
Canela	6 g
Jugo de naranja	40 g

- Mezclar todos los ingredientes, disponerlos en una placa de horno y secarlos durante 15 minutos.
- Remover y reservar.

RELLENO

Manzana verde	1000 g
Azúcar	100 g
Canela	5 g
Jugo de limón	20 g
Ralladura de limón	5 g

- Pelar y cortar en cubos la manzana y agregarles el jugo de limón.
- Colocar en una cacerola junto con el azúcar y cocinar hasta que apenas se ablande.
- Retirar del fuego y agregar la canela y la ralladura de limón.

BASE

Tegral Satin Cake Multicereal	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

- Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con ayuda de la paleta o lira, batir por 2 minutos a velocidad media.
- Rociar una bandeja de horno de 30 x 40 cm con nuestro desmoldante en aerosol **Spraylix**, verter esta preparación, sobre la manzana y por último la granola.
- Llevar a un horno a 170°C por 40 minutos.

(continúa en página siguiente...)

CUADRADOS DE MANZANA Y GRANOLA

(cont.)



TIPS & TRUCOS

- Para evitar que la granola se dore rápidamente se puede cubrir con papel aluminio.



RENDIMIENTO

- Rinde 12 piezas / porciones de 10 x 10 cm.