



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

Conseils

Sollte das Müsli zu wenig süß sein, kann man es noch mit etwas Honig, Zucker oder flüssigem Süßstoff süßen.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

200 g Ebly tentre blé, cuit

40 g Flocons d'avoine

100 g Raisins secs

50 g Quetsches séchées, coupé en petits dés

60 g Noix, haché

2 Banane(s), coupé en tranches

2 Pommes, grossièrement râpée

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, gekochten Ebly Zartweizen und Haferflocken dazugeben, gut vermischen und 20 Minuten rasten lassen.
2. Rosinen, getrocknete Zwetschken, Nüsse, Bananen und Äpfel dazugeben, gut vermischen und servieren.