



Açaí Bowl met Zelfgemaakte Granola



INGREDIËNTEN

Voor **2 porties**:

Voor açai bowl:

- 2 bananen, in stukjes bevroren
- 2 el açai poeder
- 1 el chiazaadjes
- 1,5 el steviapoeder (1 el stevia = 1 el suiker)
- 300 ml amandelmelk
- 1 el zelfgemaakte granola
- Afwerken met braambessen, blauwe bessen, frambozen, kiwi

Voor zelfgemaakte granola:

- 150 g havermout
- 80 g gehakte noten
- 20 g zonnebloempitten
- 4 el steviapoeder of tagatose
- 2 el ahornsiroop
- 1 el olijfolie
- ½ kl kaneel

BEREIDING

Voor de granola:

Verwarm de oven voor op 150°C. Doe alle ingrediënten in een kom en mix ze goed door elkaar. Verdeel de granola over de bakplaat en bak gedurende 15 tot 20 minuten. De granola moet goudbruin zijn, als dit niet het geval is laat de granola nog enkele minuten bakken. Laat afkoelen.

Voor de bowl:

Doe de bevroren bananen, açai poeder, stevia en amandelmelk in een blender en mix totdat het mengsel lekker romig is. Meng de chiazaadjes in het mengsel. Giet in een kom en werk af met fruit en granola.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER
ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu