



Granolapizza au yaourt grec et aux fraises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

120 grammes de flocons d'avoine
1 cuillère à soupe de graines de citrouille
30 grammes de noisettes (concassées)
1 cuillère à soupe graines de tournesol
1 cuillère à soupe de sirop d'agave
2 cuillères à soupe d'huile de coprah (fondue)
1 petit bocal de yaourt grec entier
1 citron vert (le zeste râpé)
250 grammes des fraises
miel
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les flocons d'avoine, les graines de potiron, les noisettes, les graines de tournesol, le sirop d'agave et l'huile de coco. Tassez le tout dans un moule rond que vous aurez tapissé de papier sulfurisé. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir.
- 2.** Mélangez le yaourt grec et le zeste de citron vert râpé. Nappez-en la pizza.
- 3.** Garnissez-la de morceaux de fraises, de miel et de feuilles de menthe.