

*Kellogg's*

LES NOUVEAUTÉS  
**SPECIAL K CHOCOLAT,**  
LES ALLIÉES DES JOURNÉES COCOONING !



**A** lors que l'automne commence à s'installer, que les journées raccourcissent, que les températures chutent et que le moral fait grise mine, l'envie de rester bien au chaud à la maison se fait de plus en plus sentir. Mais, hors de question de faire ça n'importe comment !



Parce qu'on ne devrait pas avoir à choisir entre plaisir et nutrition, le nouveau **Special K Crunchy Muesli chocolat & noisettes** allie les bienfaits de 5 céréales complètes (avoine, blé, orge, épeautre et seigle), et est riche en fibres, 6 vitamines et fer. De plus, il offre 40% de matière grasse en moins que la moyenne des mueslis croustillants au chocolat du marché : un bon choix pour réveiller les papilles en douceur !

**R**ester chez soi, certes, mais cela représente surtout une occasion de prendre soin de soi et de se préparer à une vraie journée cocooning. La journée idéale pour découvrir les nouveautés Special K®: **Special K® Crunchy Muesli chocolat & noisettes** et les céréales **Special K® Feuilles de Chocolat Noir** et **Special K® Feuilles de Chocolat au Lait**.



Kellogg's a d'ailleurs amélioré **Special K Feuilles de Chocolat** avec de nouvelles recettes de **Chocolat Noir** et **Chocolat au Lait**. Riches en goût, les pétales sont une alliance unique de riz, blé complet et orge délicatement dorés au four qui apportent des fibres, du fer, du zinc et 7 vitamines pour 2g de matières grasses par portion.

Prendre soin de soi en s'accordant un moment de cocooning au quotidien n'aura jamais été aussi savoureux avec les nouvelles recettes **Special K Chocolat** !

## Idées de recettes spécial cocooning



Photo et recette par Sophie Charrier, Tomate-Cense.be



### Cookies au Crunchy Muesli chocolat & noisettes

#### Ingrédients

100 g de Special K Crunchy Muesli  
100 g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
100 g de beurre à température ambiante  
50 g de cassonade  
1 œuf

#### Recette

Mélanger l'œuf et la cassonade. Ajouter le beurre, la farine et la levure. Incorporer délicatement le Crunchy Muesli chocolat & noisettes. Former 12 boules de taille égale et déposer-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

### Crumble à la mangue aux éclats de Special K Feuilles de Chocolat Noir

#### Ingrédients

1 mangue  
45 g de Special K Feuilles de Chocolat Noir  
15 g de beurre  
1 cuillère à café de pistaches non-salées

#### Recette

Préchauffer le four à 180°C. Peler et couper la mangue en lamelles épaisses. Disposer les lamelles dans le fond d'un plat individuel. Écraser les pistaches et répartir sur les lamelles de mangue. Dans un bol, broyer grossièrement les Special K, ajouter le beurre mou et mélanger du bout des doigts. Faire cuire 10 minutes. A déguster tiède.

SERVICE DE PRESSE KELLOGG'S

Anaïs Willain

02 250 00 16 • [anaïs.willain@edelman.com](mailto:anaïs.willain@edelman.com)