

Kellogg's

NIEUWE

SPECIAL K CHOCOLADE,
TROUWE BONDGENOTEN VOOR COCOONING DAGEN!



Het is herfst. De dagen worden korter, de temperaturen dalen en niemand heeft nog ergens zin in. Behalve dan om lekker warm thuis te zitten en daar is zeker niets mis mee! We blijven ook niet zomaar thuis...



Omdat je niet zou moeten kiezen tussen plezier en voeding, combineert de nieuwe Special K Crunchy Muesli chocolade & hazelnoten de voordelen van 5 volle granen (haver, tarwe, gerst, spelt en rogge) en is het rijk aan vezels, 6 vitamines en ijzer. Daarbij bevat het 40% minder vet dan de gemiddelde krokante muesli met chocolade: een goede keuze om zachtjes de smaakpapillen wakker te maken!

Dit is het moment voor wat me-time en om je voor te bereiden op een echte cocooning dag! De ideale dag om Special K® nieuwigheden te ontdekken: Special K® Crunchy Muesli chocolade & hazelnoten en de ontbijtgranen Special K® Pure Chocolade en Special K® Melkchocolade.



Kellogg's heeft ook haar Special K Chocolade verbeterd, met nieuwe Pure Chocolade en Melkchocolade recepten. De smakvolle vlokken bieden een unieke mix van rijst, volkorentarwe en gerst, goudbruin in de oven gebakken. Ze bevatten vezels, ijzer, zink en zeven vitamines voor slechts 2g vet per portie.

Jezelf verwennen door elke dag een cocooning moment te voorzien, is nooit zo smakelijk geweest als met de nieuwe Special K Chocolade recepten!

Receptideeën **Special Cocooning**



Foto en recept van Sophie Chartier, Tomate-Cerise.be

Cookies met Crunchy Muesli chocolade & hazelnoten

Ingrediënten

100 g Special K Crunchy Muesli
100 g bloem
1 koffielepel bakpoeder
100 g boter op kamertemperatuur
50 g bruine suiker
1 ei

Recept

Meng het ei met de bruine suiker. Boter, bloem en bakpoeder toevoegen. Voorzichtig de Crunchy Muesli chocolade & hazelnoten vermengen. Twaalf bolletjes van dezelfde grootte maken en op een met bakpapier bedekte kookplaat leggen. Gedurende 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven plaatsen.



Crumble met mango en vlokken Special K Pure Chocolade

Ingrediënten

1 mango
45 g Special K Pure Chocolade
15 g boter
1 koffielepel ongezoeten pistachenoten

Recept

De oven voorverwarmen op 180°C. De mango schillen en in dikke schijfjes snijden. Deze schijfjes op de bodem van een schotel leggen. De pistachenoten fijnstampen en op de mangoschijfjes strooien. De Special K grof malen in een kom, zachte boter toevoegen en mengen met de vingertoppen. Tien minuten in de oven plaatsen. Lauw eten.

PERSDIENST KELLOGG'S

Anaïs Willain

02 250 00 16 • anaïs.willain@edelman.com