

母愛

味諾力 Granola House

很

多宅經濟美食都源自媽媽的愛心。本來就喜歡烘培的

Christine，因為想找回健康與愛的感覺，就想到當然做出口味，很多朋友都跟她的訂，最後乾脆在家裡做衛生起來。

來自紐西蘭 Christine，自小在

英國加州長大，十二年前跟美國老公回

北極星加坡，三個女兒都住在星洲。

Christine說：「在英國，Granola叫做

◀ 由燕麥、燕麥、燕麥、燕麥及各種水果的Granola，甜度剛好，鬆軟不膩。(280元/包)

▶ Granola配牛奶就是小朋友最愛的下午茶點心。



普遍的食物，很多家庭都有自己的配方，我自己試了很多材料，最後抓出三種受歡迎的口味：我先生喜歡藍莓、胡桃；小朋友愛吃巧克力口味；我自己則愛健康的葡萄乾、瓜子。」

目前烘培務求鬼的交對不難，難是在口味的調配，市面上有許多進口的燕麥棒，不是太甜太膩，就是口味不佳。而家庭

粉提味，嚐起來有股天然甜味，其甜越香，每個拿到的人，一打開袋之後停不了口，完全願意以注對燕麥棒的印象。Christine建議，除了當零食，還可以把燕麥片片灑在原味麥格上吃，巧克力口味搭配香滑冰淇淋也是美味。

因為Christine每天又都得等小女兒上床睡覺後，才有時間烘培，經常得熬夜，忙不過來時還弄請先生幫忙，不過隨著訂購數量越來越多，Christine已經僱用里大的師傅，在每次運到顧客力到三天，才能聽到可愛滋味。

▼ 巧克力口味最適合搭配香草冰淇淋。(290元/包)



▲ 葡萄乾和南瓜子的組合，鬆脆超讚。(290元/包)



▲ Christine趁女兒睡覺空檔烤Granola，意外大受歡迎，乾脆開家牛車水。

果諾力 granola house

電話：0922 712 404

電子信箱：

granolahouse@gmail.com

售價：藍莓、胡桃、巧克力、葡萄乾和瓜子口味均為290元/包(共300g，運費另計)。

