

母愛

果諾力 Granola House

很 多宅經濟美食都源自媽媽的愛心。本來就喜歡烘焙的

Christine，因為想做低脂健康的烤蒸麥塊 (Granola) 給女兒當零食吃，沒想到竟然做出口碑，很多朋友都跟她訂，最後乾脆在家裡做起生意來。

台北混血的Christine，自小在

美國加州長大，十二年前跟美國老公回台灣定居，三個女兒都在台灣出生。Christine說：「在美國，Granola是很

◀ 布滿蔓越莓、燕麥、胡桃及各種堅果的Granola，甜度剛好，香脆不膩。(290元/包)

▶ Granola配牛奶就是小朋友最好的下午點心。



普遍的食料，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：我先生喜歡蔓越莓胡桃；小朋友愛吃巧克力口味；我自己則愛健康的葡萄乾南瓜子。」

其實烘焙燕麥塊的技術不難，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。而家庭主婦Christine創造的燕麥塊，則用上精挑細選的天然堅果，再加上少許椰子

粉提味，嚐起來有股天然甜味，越嚼越香，每個拿到的人，一打開袋子就停不了口，完全顛覆以往對燕麥棒的印象。Christine建議，除了當零食，還可以把燕麥碎片灑在原味優格上吃，巧克力口味搭配香草冰淇淋更是美味。

因為Christine每次都得等小女兒上床睡覺後，才有時間烘焙，經常得熬夜，忙不過來時還要請先生幫忙，不過隨著訂購數量越來越多，Christine已經商借更大的廚房，但每次還是要等五到七天，才能嚐到母愛滋味。

▼ 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，越嚼越香。(290元/包)



▲ Christine趁女兒睡覺空檔烤Granola，意外大受歡迎，乾脆做起生意來。

果諾力 Granola House

電話：0922-912-404

電子信箱：

granolahouse@gmail.com

售價：蔓越莓胡桃、巧克力、葡萄乾南瓜子口味均為290元/每包300g，運費另計。