



RÉCONFORTANT
& GOURMAND

RECETTE BOISSON CHAUDE

Lupin banane

LOBODIS
DEPUIS  1988
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT



RECETTE BOISSON CHAUDE

Lupin banane



INGRÉDIENTS

70mL de lupin moulu, 1 banane, 2 à 3 cuil.à café de purée d'amande non sucrée, 2 à 3 pincées de cannelle.



INSTRUCTIONS

- 1• prépare ton lupin moulu dans une cafetière à l'italienne
- 2• tranche la banane en rondelles
- 3• mixe les rondelles de banane en purée
- 4• verse la purée de banane, la purée d'amande dans ta tasse
- 5• saupoudre avec de la cannelle et mélange bien le tout
- 6• verse ton lupin chaud sur ta préparation
- 7• mélange de nouveau l'ensemble et saupoudre une nouvelle fois de cannelle
- 8• tu n'as plus qu'à te régaler !



RETROUVE LE TUTORIEL VIDÉO
EN FLASHANT LE QR-CODE



LOBODIS
DEPUIS 1988
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

LUPIN TORRÉFIÉ BIO
moulu ou grains

À RETROUVER EN GRANDES SURFACES
ET DANS NOTRE E-SHOP
boutique.lobodis.com

