Bezglutenowa granola z truskawkami i malinami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- płatki owsiane bezglutenowe - 500 g
- miód - 3 łyżka
- olej - 2 łyżka
- migdały obrane - 100 g
- truskawki liofilizowane - opakowanie
- maliny liofilizowane - opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki wysypać na blachę wyłożoną panierem do pieczenia. Miód i olej lekko podgrzać. Rozlać na płatki i wymieszać. Piec 120 stopniach przez 30 minut. 5 minut przed końcem pieczenia dodać migdały. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Granolę wymieszać z liofilizowanymi owocami.