Domowa granola

wegeweda

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- płatki owsiane - 2 szklanka
- płatki orkiszowe - 1 szklanka
- migdały - 1/2 szklanka
- nerkowce - 1/2 szklanka
- orzechy włoskie - 1/2 szklanka
- orzechy laskowe - 1/2 szklanka
- wiórki kokosowe - 1/2 szklanka
- pestki słonecznika - 1/2 szklanka
- mak - 5 łyżka
- sezam - 5 łyżka
- rodzynki - 1/2 szklanka
- śliwko suszone pokrojone w kostkę - 8 szt.
- syrop klonowy (lub miód wtedy nie będzie wege) - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik rozgrzej do 170 stopni. W dużej misce wymieszaj wszystkie, pokruszone wcześniej orzechy (z wyjątkiem wiórków kokosowych), pestki oraz płatki owsiane i orkiszowe z syropem klonowym. Wyłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz około 20 minut. Mieszankę zamieszaj co jakiś czas, tak by orzechy, płatki i pestki zrumieniły się z każdej strony.

KROK 2: Po wyjęciu z piekarnika odstaw do wystudzenia. Przełóż do miski, dodaj wiórki kokosowe, suszone owoce, sezam i mak, i porządnie wymieszaj. Przełóż do szczelnego naczynia lub dużego słoika.