Domowa granola

Karolina1996

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

- płatki owsiane - 20 łyżka
- płatki kokosowe - 3 łyżka
- pestki słonecznika - 3 łyżka
- pestki dyni - 3 łyżka
- orzechy nerkowca - garść
- orzechy laskowe - garść
- orzechy ziemne - garść
- miód płynny - 4 łyżka
- olej kokosowy - 3 łyżka
- suszona żurawina - garść
- suszone morele - kilka
- rodzynki - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce mieszamy płatki owsiane, posiekane orzechy, podprażone na suchej patelni pestki słonecznika i dyni. Dodajemy płynny miód i roztopiony olej kokosowy. Wszystko dokładnie mieszamy i wykładamy na pokrytą papierem do pieczenia blaszkę. Granolę pieczemy 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 160 stopni, od czasu do czasu mieszając aby się nie przypaliła. Do upieczonej granoli dodajemy pocięte suszone owoce.