Granola pecanowo-cynamonowa :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- płatki owsiane - 200 g
- orzechy pekan - 130 g
- orzechy brazylijskie - 70 g
- pestki dyni - 60 g
- olej kokosowy - 45 g
- mektar kokosowy/syrop klonowy - 45 g
- cynamon - 2 łyżeczka
- morele suszone niesiarkowane - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy pecan i brazylijskie zmiksuj przez krótką chwilę w malakserze, aby częściowo je pokruszyć, ale nie zmielić!

KROK 2: Na patelni rozpuść olej kokosowy z syropem i cynamonem.
Do miski wsyp płatki, pokruszone orzechy, pestki dyni. Wlej mieszaninę z patelni i dokładnie wszystko wymieszaj.

KROK 3: Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, na całej powierzchni rozprowadź granolę i piecz w nienagrzanym piekarniku. Najpierw przez 15 minut w 180*C, teraz przemieszaj dokładnie granolę, następnie przez 10 minut w 150*C, przy uchylonych drzwiczkach.
Całkowicie ostudzoną wymieszaj z pokrojonymi w paski morelami i przełóż do szczelnego słoika.