Granola świąteczna

Dorota Rozbicka

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- płatki orkiszowe bio - 1 szklanka
- płatki owsiane bio - 2 szklanka
- dynia - 100 g
- migdały bio planet - 1 garść
- orzechy narkowca bio planet - 1 garść
- pestki dyni - 2 łyżka
- olej kokosowy bio planet - 3 łyżka
- syrop z agawy bio planet - 5 łyżka
- morele suszone bio planet - 1 garść
- rodzynki - 1 garść
- daktyle posiekane - 1 garść

Dodatkowe info:

Granola czyli pieczone musli w wydaniu świątecznym - aromatyczna, chrupiąca, słodka, bogata w smaki i dobre dla nas składniki. Idealna na śniadanie w świąteczne dni i nie tylko, sprawdzi się również jako jadalny prezent dla bliskiej osoby.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Do dyni dodajemy roztopiony olej, syrop a agawy i mieszamy.

Do dyni dodajemy płatki, dynię pestki, posiekane orzechy i migdały, mieszamy wszystko dokładnie.

Płatki zostawiamy na kilkanaście minut by zmiękły i przeszły smakiem i aromatem.

KROK 2: Blachę piekarnika wykładamy papierem do pieczenia, wysypujemy musli i rozgarniamy równą warstwą.

Pieczemy w 180st ok 30-40 min mieszając i przekręcając łopatka płatki. Nie spuszczamy z oczu musli bo lubi się przypalić.

Kiedy płatki są zrumienione i wysuszone, wyjmujemy blachę z piekarnika, dodajemy bakalie i dodatki, mieszamy i rozgarniamy warstwę by szybciej wystygła.

KROK 3: Do słoika przekładamy już zimne musli pieczone.