Granola waniliowo-dyniowa :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Płatki owsiane - 130 g
- Płatki jęczmienne - 70 g
- Banan - 70 g
- Puree z dyni - 100 g
- Ziarna słonecznika - 30 g
- Wanilia - 1 laska
- Rodzynki - 2 łyżka
- Suszone śliwki - 6 szt.
- Morele - 4 szt.
- Orzechy pecan - 10 szt.
- Jagody goji - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj ze sobą główne składniki, czyli płatki,rozgnieciony na papkę banan, puree z dyni, słonecznik i dodaj ziarenka z laski wanilii.

KROK 2: Piekarnik nagrzej do 150*C.
Rozłóż granole na blaszkę wyłożoną papierem tworząc przy tym małej wielkości kulki, podobne do kupnej granoli.
Piecz około 35 minut. Od czasu do czasu zamieszaj.

KROK 3: Po upieczeniu wymieszaj z pokrojonymi suszonymi owocami i orzechami.