Granola z płatkami kasztanowymi i jaglanką

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- płatki owsiane - 250 g
- migdały - 150 g
- orzechy laskowe - 100 g
- masło orzechowe - 2 łyżka
- syrop z agawy - 2 łyżka
- jaglanka z miodem - 80 g
- płatki kasztanowe - 150 g
- rodzynki - 100 g
- płatki kokosowe - 40 g

Dodatkowe info:

Idealna do mleka, jogurtów, czy różnego rodzaju deserów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały posiekaj na połówki, podobnie orzechy laskowe i oba rodzaje orzechów wymieszaj z płatkami owsianymi.

KROK 2: Całą mieszankę obtocz w maśle orzechowym oraz syropie z agawy – całość rozsyp na blaszce wyłozonej paierem do pieczenia i piecz około 15/20 minut w 160 stopniach.

KROK 3: Gotową, upieczoną mieszakę ostudź i wymieszaj z jaglanką, płatkami kokosowymi, płatkami kasztanowymi i rodzynkami.