Jaglana granola bananowa

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 5 łyżka
- kasza jaglana preparowana - 2 szklanka
- syrop z agawy - 4 łyżka
- dojrzałe banany - 2 szt.
- orzechy laskowe - 1 garść
- płatki migdałowe - 1 garść
- morwa biała suszona - 2 łyżka
- jagody goji - 2 łyżka
- żurawina suszona - 1 garść
- daktyle suszone - 1 garść

Dodatkowe info:

CHRUPIĄCA, PEŁNA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH GRANOLA!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać i ugotować na sypko. Banany zblendować, dodać wszystkie pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.

KROK 2: Przełożyć na blaszkę i piec około 25 minut w 170 stopniach (podczas pieczenia, co jakiś czas wymieszać granolę).

KROK 3: Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia, przechowywać w zamkniętym pojemniku.