Kasztanowa granola bez pieczenia

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

10 min

8 porcji

Składniki:

- płatki kasztanowe - 200 g
- orzechy włoskie - 1 garść
- daktyle - 150 g
- sok pomarańczowy - 3 łyżka
- żurawina słodzona sokiem jabłkowym - trochę trochę
- nerkowce - trochę trochę

Dodatkowe info:

Idealna jako dodatek do smoothie bowl.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle zblenduj na mus z sokiem pomarańczowym.

KROK 2: Płatki kasztanowe i orzechy pokrusz i wymieszaj dokładne z musem daktylowym, aż powstanie zbita masa.

KROK 3: Masę podziel na mnejsze kawałki, a następne wymieszaj je z żurawiną i nerkowcami.