Naturalna i chrupiąca granola w wersji XXL :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

płatki owsiane - 500 g
płatki jaglane - 200 g
płatki jęczmienne - 120 g
ziarna słonecznika - 100 g
masło orzechowe 100% (u mnie crunchy) - 100 g
syrop daktylowy - 100 g
płatki migdałowe - 30 g
wiórki kokosowe - 35 g

DODATKI -
jagody goji - 60 g
rodzynki niesiarkowane - 100 g
nasiona chia - 50 g
płatki kokosowe - 80 g
siemię lniane złociste - 50 g
morele niesiarkowane - 100 g

Dodatkowe info:

Duża porcja granoli wystarczy na długi czas. Kiedy jesteś zajęta/zajęty takie musli na śniadanie sprawdzi się idealnie ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki (bez dodatków!!!) przełożyć do miski i dokładnie wymieszać. Nagrzać piekarnik na 180*C. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Na blaszkę wysypać granolę, rozłożyć równomiernie i piec przez 35 minut w temperaturze 150*C (tak, temperaturę należy zmniejszyć przed włożeniem płatków!). Co 10 minut należy przemieszać dokładnie całą granolę.

KROK 2: W czasie, kiedy granola się piecze można przyszykować dodatki. Wsypać odmierzoną ilość do miski, a morele dodatkowo pokroić w paski.
Po upieczeniu połączyć granolę z dodatkami i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

KROK 3: Następnie przełożyć do szczelnych naczyń, najlepiej słoików.