Owsiano-jaglana granola z tahini i olejem kokosowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- płatki owsiane - 300 g
- płatki jaglane - 100 g
- mieszanka owoców suszonych i orzechów - 200 g
- tahini - 100 g
- olej kokosowy - 50 g
- miód - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Olej kokosowy rozpuść do płynnej konsystencji. Do miski przełóż wszystkie składniki, dodaj tahini, olej kokosowy.
Wszystko dokładnie wymieszaj.

KROK 2: Nagrzej piekarnik na 180*C. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na niej granolę, za każdym razem ściskając w ręku, aby powstały charakterystyczne dla granoli "zlepki".
Piecz 10 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 160*C i zamieszaj granolę. W tej temperaturze piecz 15 minut. W połowie czasu ponownie zamieszaj granolę.

KROK 3: Upieczoną granolę należy odstawić do wystudzenia a następnie przełożyć do szczelnych pojemników.