



Granola



Tiempo de preparación: 30 minutos



Raciones: 10

INGREDIENTES

- 2,5 vasos de copos de avena
- 1 puñado de avellanas
- 1 puñado de nueces
- 1 puñado de almendras
- 1 puñado de pasas
- 2 cucharadas de coco laminado
- 5 cucharadas rasas aceite de coco
- 2-4 cucharadas de sirope de ágave
- Canela en polvo al gusto

PREPARACIÓN

1. Derrite el aceite de coco en el microondas
2. Añade el sirope de agave y mezcla bien. Reserva
3. En un bol mezcla la avena, con los frutos secos, las pasas, el coco en laminas y la canela en polvo
4. Añade la mezcla de aceite y sirope e integra bien
5. Coge una bandeja de horno y cúbreala con papel de horno. Vierte la granola sobre ella y espárcela bien
6. Hornea a 170°C durante media hora aproximadamente. Ve removiendo la granola cada 10 minutos para que se cocine uniformemente.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas