

Domácí granola

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozehřejeme si troubu na 160 stupňů celsia. Oříšky (Hrstka blanšírovaných lískových oříšků, hstka kešu oříšků) a hrstka sušených meruňek si nadrobno nakrájím, a společně s vločkami zamíchám v míse. Do směsi přidám med cca 20-30 g. Vše dobře zamíchám. Na plech si položíme pečící papír a na něj pak nasypeme ovesnou směs, kterou rozprostřeme po celém plechu. Pečeme na 160 stupňů cca 15-20 minut

Ingredience

- **Směs ořechů** - 60 g
- **Meruňky** - 100 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 30 g
- **Lískové ořechy** - 60 g
- **ARAX Ovesné vločky bezlepkové jumbo, celozrnné s klíčky 300 g** - 100 g

