

HOMEMADE GRANOLA



Ingrediënten

- 300 gr havermout
- 100 gr gemengde noten, in grove stukken
- 4 el pompoenpitten
- 2 el acaciahoning of agavesiroop
- 70 g gedroogd fruit naar keuze (rozijnen, cranberry's...)
- 4 el lijnzaad of chiazaad
- 1 el kaneel
- 3 el kokosolie

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smelt de kokosolie op een laag vuur.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Giet de havervlokken op de bakplaat, meng met de noten, het lijnzaad, de pitten en kaneel en giet er de honing en de olie over. Meng goed en bak het mengsel ongeveer 20 min. in de oven. Roer geregeld om!
5. Laat even afkoelen en meng met de gedroogde vruchten. Voeg het gedroogd fruit pas achteraf toe! (niet meebakken in de oven).