

# Domowa granola



## Składniki

2 szklanka - płatki  
owsiane  
1/3 szklanka - miód  
3 łyżka - olej  
1/2 szklanka - wiórki  
kokoswe  
1/2 szklanka - płatki  
migdałów  
1/2 szklanka - rodzynki  
1/2 szklanka - orzechy  
włoskie

## Opis wykonania

Chrupiąca, sycąca i zdrowa granola. Idealna z jogurtem naturalnym i owocami na smaczny początek dnia.

Orzechy włoskie drobno siekamy. wszystkie sypkie składniki łączymy. Miód podgrzewamy przez kilka sekund w mikrofalówce aby był płynny, mieszamy z olejem. Dodajemy do suchych składników i dokładnie mieszamy. Całość wykładamy na blachę wyłożona papierem do pieczenia i pieczemy w 180 stopniach C przez około 20 minut mieszając co 5 minut aby się nie przypaliły (szczególnie z boków). Pozostawiamy do wystygnięcia i przekładamy do szczelnego pojemnika.