

Granola na cydrze



4 porcje



10 minut



30 minut



na cydrze

Składniki

Liczba porcji: 4

2 szklanki płatków owsianych

1 szklanka mieszanych orzechów

szklanki suszonych owoców (np. żurawiny, rodzynek)

szklanki cydru

60 ml oleju rzepakowego

szklanki płynnego miodu lub syropu klonowego

jogurt naturalny lub grecki i dowolne świeże owoce do podania



PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 170°C. Blaszkę z wyposażenia piekarnika równomiernie wyścielić papierem do pieczenia.
2. Orzechy posiekać lub utłuc w młynku i razem z płatkami owsianymi oraz suszonymi owocami przesypać do miski.
3. Do sypkich składników wlać olej, miód lub syrop klonowy oraz cydr. Całość starannie wymieszać łyżką.
4. Masę równomiernie rozsmarować na blasze, wyrównując wierzch. Wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 30 minut na złoty kolor. W trakcie pieczenia granolę co jakiś czas mieszać, by zrumieniła się ze wszystkich stron.
5. Gotową granolę pokruszyć na mniejsze kawałki i przełożyć do szczelnego pojemnika. Podawać z jogurtem greckim lub naturalnym oraz świeżymi owocami.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/granola-na-cydrze/>