

Granola

Wat voor ingrediënten heb ik nodig?

- 150 gram havervlokken
- 2 theelepels kaneelpoeder
- Snuf zout
- 35 ml water
- 35 gram kokosolie
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 gram donkere rozijnen
- Noten (Hoeveelheid naar smaak in stukken gehakt)



Hoe maak ik het?

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Doe de havervlokken, de gehakte noten, het kaneelpoeder en het zout in een kom en meng dit door elkaar.
3. Doe de honing, de kokosolie en vanillesuiker in een kleine steelpan en verwarm deze al roerend tot een vloeibare massa.
4. Giet het honingmengsel in de kom bij de noten en havermout en roer alles goed door elkaar.
5. Spreid alles vervolgens uit op de bakplaat,
6. Zet de granola in totaal 25 tot 35 minuten in de oven en schep de granola iedere 10 minuten om.
7. Voeg de rozijnen toe als de granola uit de oven komt. (laat alles goed afkoelen, dan wordt het knapperig)
8. Als het afgekoeld is bewaar je de granola in een luchtdichte pot.

Lekker als ontbijt met yoghurt of als toetje met ijs en fruit

Eet smakelijk!