

Domowe crunchy (granola) z płatków owsianych



Składniki:

- 1 opakowanie płatków owsianych BEZGLUTEN
- 2 kąpiaste łyżki miodu
- 2 kąpiaste łyżki masła klarowanego lub miękkiego masła
- 150ml ulubionego soku np. pomarańczowego lub jabłkowego
- Ulubione dodatki: orzechy, migdały, ziarna słonecznika, suszone morele, rodzynki itp

Przygotowanie

Płatki wrzucamy do miski. Dodajemy miód, masło oraz sok. Całość dokładnie mieszamy tak, aby wszystkie płatki były mokre i pokryte masłem oraz miodem.

Mieszanę przekładamy na papier do pieczenia, rozkładając ją równomiernie tak, w cieką warstwę, a następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 150-160 stopni na ok. 40 minut. W trakcie pieczenia płatki należy mieszać co 10 minut pilnując, aby równomiernie się przypiekły.

Gotowe crunchy mieszamy z pokrojonymi, suszonymi owocami i pokruszonymi orzechami. Po ostudzeniu przechowujemy w szklanym słoju. Jemy z dodatkiem mleka, jogurtu lub dodajemy do deserów np. lodowych.

Smacznego!