

Granola

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke geurende granola uit eigen oven is het lekkerste wat er is. Het mooie is dat je er van alles door kunt roeren wat je lekker vindt. Dat maakt dat je altijd je eigen unieke smaak granola hebt. Ik geef je een opzetje en vervang de ingrediënten naar wens voor extra variatie.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 5 MINUTEN

BAKTIJD: 35 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram glutenvrije havervlokken
- 70 gram noten naar wens
- een volle hand zaden naar keus (lijnzaad, sesamzaad, chiazaad, pompoenzaad (wegen))
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel kaneel
- 45 gram kokosolie of olijfolie
- 90 gram honing of ahornsiroop
- paar druppels vanille-extract
- 50 gram gedroogd abrikoos/vijgen
- 50 gram cranberries/rozijnen

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C.
2. Snijd het gedroogd fruit in blokjes en zet apart.
3. Smelt de kokosolie in een pannetje en voeg de honing of agavesiroop toe samen met het vanille-extract.
4. Roer de noten, zaden en haver samen en voeg het honing/olie mengsel toe. Verdeel over een bakplaat bekleed met bakpapier.
5. Bak alroerend om de 10 minuten in 35 minuten licht goudbruin. (3x 10 minuten en 1x 5 minuten)
Voeg in de laatste 10 minuten de kokosvlokken eventueel toe.
6. Haal uit de oven en roer het gedroogde fruit erdoor. Eventueel na het afkoelen de chocoladedruppels of cacaonibs

Notities: