# Granola Casera de Virginia Sar

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Pistachos**: 1 Taza
**Avena**: 3 Tazas
**Copos de quinoa**: 1 Taza
**Semillas de sésamo**: 1/2 Taza
**Rocío de mantequilla**: c/n
**Azúcar Negra**: 1/2 Taza
**Aceite De Oliva**: 1/2 Taza
**Coco en hojuelas**: 1 Taza
**Almendras**: 1 Taza
**Pasas**: 1/2 Taza
**Miel**: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar la *avena*, el coco en hojuelas, las almendras, los pistachos, las semillas de *sésamo*, los copos de *quinoa*, la azúcar negra, el aceite de oliva y la miel.
- En una placa de horno con rocío de *mantequilla*, disponerla mezcla cuidando que quede parejo.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 25 minutos. Retirar, romper y agregar las pasas de uva.

- Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.
- Para las semillas de *sésamo*, lo mejor es que las compres en crudo y luego las tuestes en una sartén -sin aceite- durante algunos minutos. La puedes conservar en un bote de cristal.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/granola-casera-de-virginia-sar**