elGourmet

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 s&eacute

- Samo, 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 m&aacute

- S 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