Granola casera

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 70 g
Azúcar rubia o mascabo: 50 g
Miel: 3 cdas.
Pasas de Uva: 4 cdas.
Castañas de caju: 50 g
Almendras fileteadas: 50 g
Yogur natural: Cantidad necesaria
Semillas de zapallo: 2 cdas.
Bananas deshidratadas: 2 cdas.
Frutillas y arándanos: Cantidad necesaria
Avena arrollada: 200 g
Pistachos: 50 g
Coco rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una cacerola, derretimos la manteca junto con la miel y el az&uacute

- Car.
- En un bowl, colocamos todos los ingredientes de la granola
- Llevamos el caramelo tibio al bowl y mezclamos bien para que quede todo integrado.
- Luego, volcamos esta preparación en una fuente aceitada y llevamos al horno hasta que quede crocante.
- Cuando esté lista, retiramos del horno y dejamos enfriar durante unos minutos, rompemos la granola y la guardamos en recipientes cerrados.
- La granola se puede servir con fruta fresca, *yogur* natural o leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/granola-casera