

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 azúcar.
- 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>