

Granola por Margarita Bernal

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Almendras fileteadas: 80 grs

Canela En Polvo: 1 cdita

Extracto de vainilla: 1 cdita

Miel: 170 grs

Avena en hojuelas: 400 grs

Coco deshidratado: 40 grs

Manteca de maní: 140 grs

Uvas pasas: 80 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar la miel junto con la *mantequilla* de *maní* y caliente a fuego bajo en una olla hasta tener una preparación cremosa.
- Retirar del fuego y agregar la vainilla.
- Mezclar *avena*, almendras, coco, canela y las pasas en un recipiente hondo.
- Verter encima la mezcla anterior y revolver.
- Distribuir en una bandeja plana cubierta con papel *manteca* y hornear durante 20 minutos a 140 °C
- Mezclar y cocinar durante otros 10 minutos, hasta que la granola comience a tomar *color* dorado.
- Deje enfriar por completo para que se torne crocante.
- Cortar dándole forma de barritas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/granola-por-margarita-bernal>