elGourmet

# 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 agreguar 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**