



Domácí granola (velká sklenice)

Suroviny:

- 250 g ovesných vloček
- 2-3 lžíce vody
- 2-3 lžíce medu
- 2-3 lžíce kokosového oleje
- sůl, skořice
- mandlová mouka na zahuštění
- dle chuti ořechy a sušené ovoce

Vločky smíchejte se špetkou soli a skořice, pokapejte vodou a opět promíchejte. Přilijte tekutý med a kokosový olej, trochu mandlové mouky a nejlépe rukou zpracujte (podobně jako třeba drobenku). Používám na to jednorázové rukavice, protože nemám ráda ulepené ruce :)

Nakonec do směsi vmíchejte ořechy, hodí se v podstatě jakékoliv. Kešu, mandle, vlašské či lískové, pekany nebo para ořechy. Větší kusy můžete klidně posekat na menší, ale pozor, ne moc malé kousky, aby se v troubě při zapékání nespálily. Kokos doporučuji ve formě velkých plátků, nikoliv ten strouhaný.

Celou směs rozložte rovnoměrně po celé ploše plechu a pečte v troubě vyhřáté na 120-130 stupňů (horkovzduch) asi 20-30 minut. Během pečení můžete několikrát promíchat. A pozor, perfektně křupavá bude granola až po úplném vychladnutí. Můžete ji nechat na plechu chladnout ve vypnuté troubě. Úplně studenou pak přesypte granolu do dózy či sklenice a skladujte dobře uzavřenou.