



GENERELL

Jannicas hemgjorda granola

Kock: **Jannica Graham** Tid: **45 min** Portioner:



Gott med hemmagjord granola!



INGREDIENSER

10 deciliter havregryn
0.5 deciliter sesamfrön
0.5 deciliter pumpafrön
0.5 deciliter solrosfrön
1 deciliter kokos
1 deciliter valnötter
1 deciliter mandlar
2 deciliter vatten
5 matskedar kokos- eller rapsolja
2 deciliter russin
ev. sötning tex. råsocker, agavesirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader.
- 2** Hacka nötterna grovt. Lägg i en bunke och blanda i alla torra ingredienser. Häll vatten och olja över blandningen, rör om.
- 3** Bred ut blandningen på en plåt med bakplåtspapper. Sätt in plåten i ugnen i 30-40 minuter. Passa granolan noga så den inte bränner. Rör om några gånger.
- 4** Låt sedan granolan svalna och tillsätt russinen.