BAKA

Jennifers hemmagjorda granola

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En enkel och ljuvligt god granola som bara tar några minuter att slänga ihop.

När du har gjort hemlagad granola för första gången kommer du aldrig vilja köpa färdig granola igen. Det är så lätt att slänga ihop, och efter första gången har du alla ingredienser hemma och kan bara göra ny sats när som helst.
Om du är vegan kan du byta ut honungen mot t.ex. agavesirap eller kokossirap.

INGREDIENSER

15

4 deciliter havregryn
1.5 deciliter riven kokos
1 deciliter linfrön
1 deciliter pumpakärnor
1 deciliter solrosfrön
1 deciliter grovhackade valnötter
1 deciliter grovhackade hasselnötter
0.5 deciliter kokosflingor
0.5 deciliter kakaonibs
1 deciliter torkade tranbär
1 deciliter russin
3 matskedar smält kokosolja
3 matskedar honung
0.5 deciliter vatten
1 tesked kanel
0.5 tesked finmald kardemumma

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175 C. Ta fram en plåt med bakplåtspapper.I en liten skål, vispa ihop smält kokosolja, honung, vatten, kanel och kardemumma.I en stor skål, rör ihop alla andra ingredienser förutom de torkade frukterna. Häll vätskan över havreblandningen och blanda väl.

2. Sprid havreblandningen jämnt över plåten. Baka granolan i mitten av ugnen tills den är gyllene och torr, ca 15-20 minuter.Låt granolan svalna och blanda sedan i de torkade frukterna.Förvara lufttätt i rumstemperatur upp till 1 månad.