



Eef's Granola

Recept voor een voorraadje

Ingrediënten

- ✕ 200 gram ongebrande noten
- ✕ 300 gram havermout
- ✕ 1,5 tl kaneel
- ✕ 80 gr kokosolie
- ✕ 90 ml maple syrup
- ✕ 3 el sesamzaad (blank)
- ✕ 4 el zaden & pitten naar keuze
- ✕ 4 el gedroogde cranberries
- ✕ 4 el witte vlokken

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Hak de noten grof en voeg toe aan een grote mengkom
3. Voeg de havermout, kaneel, kokosolie, maple syrup en sesamzaad toe
4. Mix de ingrediënten met een spatel goed door elkaar
5. Verspreid het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat
6. Bak in het midden van de oven de granola in 15 tot 20 minuten goudbruin
7. Schep de granola halverwege de baktijd met een spatel om
8. Haal de bakplaat uit de oven en laat de granola afkoelen
9. Na het afkoelen mix je de overige ingrediënten door de granola
10. Bewaar de granola in een weckpot

Voeg een aantal lepels granola toe aan een bakje yoghurt met fruit voor een heerlijk ontbijt