



GRANOLA CASERA

🕒 35 min

👤 4

Dificultad baja

250g de copos de avena
35g de azúcar panela eco
10g de cacao puro en polvo
100 g de frutos secos troceados
25g de semillas de calabaza
25g de semillas de chía eco
1-2 cdas. de miel "La Fortunata"
100 ml de agua
1/2 cdta. de canela

- 1.** En un bol mezcla todos los ingredientes secos: los copos de avena, el azúcar panela, el cacao, los frutos secos, las semillas y la canela.
- 2.** Añade la miel "La Fortunata" poco a poco mientras sigues mezclando. Añade agua a la mezcla e integra todo bien.
- 3.** Coloca la mezcla en una bandeja de horno. Introdúcelo en el horno a 180-190°C, durante 15 minutos. Dale la vuelta a la granola de manera que se haga uniformemente. Hornea durante 10 minutos más.
- 4.** Dejar enfriar y guarda en un tarro hermético. Se conservará en buen estado durante dos o tres semanas.

ENCUENTRA TODOS LOS INGREDIENTES EN NUESTRAS TIENDAS