



## GRANOLA CASOLANA

🕒 35 min

👤 4

*Dificultat baixa*

**250g de flocs d'avena**  
**35g de sucre panela**  
**eco**  
**10g de cacau pur en**  
**pols**  
**100 g de fruits secs**  
**trossejats**  
**25g de llavors de**  
**carbassa**  
**25g de llavors de xia**  
**eco**  
**1-2 cdes. de mel**  
**"La Fortunata"**  
**100 ml d'aigua**  
**1/2 cda. de canyella**

- 1.** En un bol barregem tots els ingredients secs: els flocs d'avena, el sucre panela, el cacau, fruits secs, les llavors i la canyella.
- 2.** Afegim a mel "La Fortunata" a poc a poc mentre anem barrejant. Afegim l'aigua i barregem fins que tot estigui ben integrat.
- 3.** Col·loca la barreja en una safata de forn. Posa-ho al forn a 180-190°C, durant 15 minuts. Doneu la volta a la granola de manera que es faci uniformement. Forneja durant 10 minuts més.
- 4.** Deixem refredar i guardem en un pot hermètic. Es conservarà en bon estat durant dues o tres setmanes.

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**