

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

.....
Granola sa lešnicima, bademima i egzotičnim voćem



Sastojci:

200 g ovsenih pahuljica

100 g meda

50 g putera

75 g seckanih lešnika

75 g seckanih badema

50 g sušene brusnice

150 g sušenog voća, mix po izboru (mango, papaja, banana, kokos, ananas, groždje)

Zagrejte rernu na 180 °C.

U manjoj šerpici otopite med i puter.

U veću činiju stavite ovsene pahuljice i iseckane orašaste plodove. Prelite sa mešavinom meda i putera i dobro promešajte da se sve sjedini.

U pleh stavite papir za pečenje pa rasporedite granolu zatim je pecite 20-25 minuta. Promešajte granolu u toku pečenja 2-3 puta. Izvadite je iz rerne i ostavite da se ohladi. Sitno iseckajte suvo voće i pomešajte sa ohladjenom granolom. Čuvajte granolu u dobro zatvorenoj velikoj tegli.

Polužite sa toplim mlekom ili čvrstim jogurtom.