



# Granola

## Składniki:

50g płatków migdałów

100g płatków jaglanych

80g orzechów laskowych

100g daktyli

50g rodzynek

80g płatków owsianych górskich

50ml syropu klonowego

20ml syropu z Agawy

60g miodu

## Wykonanie:

1. Laskę wanilii rozkroić wzdłuż na pół i wyskrobać ziarenka.
2. Połączyć syrop z agawy, klonowy, ziarna wanilii oraz miód w rondelku i lekko podgrzać.
3. Daktyle i rodzyunki lekko posiekać i dodać do rondelka.

4.Dodać pozostałe składniki do rondla i dokładnie wymieszać.

5.Powstałą masę rozłożyć na papierze do pieczenia i włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 c na 10 minut.

6.Po tym czasie granolę ostudzić, pokruszyć przełożyć do pojemnika.

7.Granolę na drugie śniadanie można podawać z jogurtem.



Zosia Zaręba kl.3c

---