Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Granola casera

15min 8 raciones

Ingredientes

- Datiles picados
- Una variedad de frutos secos (almendras, nueces, avellanas, etc.)
- Frutas deshidratadas (arándanos, pasas, etc.)
- Copos de avena
- Un chorrito de miel
- Manzana triturada

Elaboración

1. Mezcla todos los ingredientes en un bol grande
2. Distribúyelos uniformemente en una bandeja para hornear
3. Hornea a 180°C durante 15 minutos, revolviendo ocasionalmente para que se dore de manera pareja

RECOMENDACIONES

Personaliza tu granola agregando tus ingredientes favoritos y ajustando la cantidad de miel según tu gusto. Sirve con yogur, leche o disfrútala como está.

Hecho con CookNest