



Pohanková granola

vegan

Easy

30 minut

For 4 person

☆☆☆☆☆

Ingredients

250 g pohankových vloček
250 g směsi oříšků a semínek
špetka soli
1 lžička skořice
5 lžic olivového oleje
5 lžic kokosového nebo jiného sirupu

How to do it?

1. Vločky, nasekané oříšky, semínka, sůl a skořici smíchejte v misce. Přidejte sirup, olivový olej a dobře promíchejte.
2. Rozložte na plech vyložený pečicím papírem a pečte asi 12 minut v troubě předehřáté na 175 °C. V polovině pečení granolu promíchejte vařečkou, aby se pekla rovnoměrně. Pokud chcete, aby granola vytvořila hrudky, po vyjmutí z trouby ji při chladnutí přikryjte pečicím papírem a zatížte.
3. Podávejte podle libosti s ovocem a veganským nebo běžným jogurtem.