

Granola

- 200 gram havervlokken
- 100 gram gemengde ongezouten noten
- 50 gram walnoten
- 25 gram pompoenpitten
- 25 gram zonnebloempitten
- 25 gram lijnzaad
- 3 theelepels kaneel
- 6 eetlepels **Sarah's Honey (smaak naar keuze)**

Bereidingswijze

De gemengde ongezouten noten en de walnoten in stukjes hakken.

Doe de havervlokken, ongezouten noten, pompoenpitten, walnoten en lijnzaad in een grote kom. Doe daar de honing en de kaneel bij en roer alles door elkaar.

Verspreid dit over een ovenplaat (met bakpapier!) en bak de granola 20 minuten in een oven op 180°C.

Laat het afkoelen en je hebt heerlijke granola. Je kunt dit heel makkelijk zo'n 10 dagen in een afgesloten pot bewaren.

Als je liefhebber bent van kokos kun je er, na het afbakken van de granola, nog kokosnippers doorheen doen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

