

GRANOLA CASEIRA

INGREDIENTES

- 1 xícara de amêndoas picadas
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de amaranto em flocos
- 1/2 xícara de castanhas do Pará picadas
- 3 xícaras de aveia em flocos
- 1 xícara de uvas passas
- 2/3 de xícara de mel
- 1/4 de xícara de óleo de coco
- 1 pitada de sal
- frutas secas de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ingredientes secos primeiro.

Acrescente as castanhas picadas, o mel, óleo de coco e o sal.

Misture bem.

Coloque a mistura bem espalhada em uma forma e leve ao forno em 180° C, por 15 minutos, mexa e coloque mais 10 minutos, mexa de novo e vai repetindo esse processo até a granola ficar bem dourada.

Depois de pronta, acrescente as uvas passas e frutas secas de preferência.

Não coloque as uvas ou frutas secas antes de ir ao forno, pois elas ressecam e ficam duras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16343-granola-caseira.html>