

# Zhravo

# Domáca chrumkavá granola



2 porcie



Príprava: 5'

Pečenie: 15'

Spolu: 20'



Lahká

## Potrebujeeme

150g ovsených vločiek  
50g pšenových vločiek  
hrst' mandlí  
2 hrste kokosových lupienkov  
1 hrst' goji  
1 hrst' hrozienok  
kokosový olej  
javorový sirup

## Postup

Všetky vločky rovnomerne nasypeme na veľký plech a polejeme kokosovým olejom podľa potreby tak, aby po premiešaní boli všetky vločky mokré. Polejeme javorovým sirupom - podľa toho ako máte radi sladké. Odporúčam maximálne 2 lyžice na plech.

Dáme piecť na veľmi nízkej teplote. Medzitým si nasekáme mandle, goji a hrozienka. Všetko spolu s kokosovými lupienkami nasypeme k vločkám 2 minúty pred koncom pečenia.

Po vychladnutí celú zmes skladujeme v sklenej fľaši, ktorá Vám takto vydrží aj 2 týždne.

Túto zmes môžete použiť na raňajkový chia puding alebo kašu. Tiež si ju môžete dopriať na desiatu do jogurtu, zaliatu mliekom či domácou ovocnou šťavou.

