

Granola fatta in casa

Dopo aver provato questa Granola non tornerai più indietro...

La granola, una ricetta tutta made in USA, indovinate chi è stato ad inventarla?!? Esatto proprio lui, John Harvey Kellogg (l'inventore dei Cornflakes)!

La granola altro non è che una miscela di fiocchi d'avena, olio vegetale, miele e frutta secca solitamente consumata durante la colazione insieme a latte o yogurt.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: circa 15 minuti

Dosi per: circa 10 colazioni

Ingredienti per la granola

300 gr di fiocchi d'avena

1 cucchiaio di olio di cocco (o di semi)

2 cucchiaini di miele d'acacia

50 gr di mandorle

semi vari q.b. (lino, girasole, zucca)

uva passa q.b.

1 pizzico di sale

1. Per preparare la **granola**, versiamo in una capiente ciotola i fiocchi d'avena, l'olio di cocco, il miele e il pizzico di sale.
2. Tritiamo le mandorle grossolanamente con un coltello e aggiungiamo al composto.
3. Amalgamiamo il tutto con le mani e stendiamo su una teglia foderata con carta forno.
4. Inforniamo in forno statico preriscaldato a 160°C per almeno 15-20 minuti.
5. Mescolate il composto di tanto in tanto per evitare di avere parti più cotte delle altre (le parti più esterne tenderanno a prendere colore più velocemente).
6. Prolunghiamo la cottura di qualche minuto per una granola più croccante.
7. Sforbiamo e lasciamo intiepidire. Aggiungiamo i semi e l'uvetta e amalgamiamo.
8. La **granola** è pronta per essere consumata.

Consigli: La **granola** può essere conservata a temperatura ambiente per 10-20 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Ciotola by [Emile Henry](#), Cucchiai by [Mepura](#), Tovagliolo by [Allorashop](#), Barattoli in vetro by [MCM](#).



