

Horno: 165°C Tiempo:35'-40' Cantidad: 400 gr.

Granola

Ingredientes:

200 gr. de copos de avena gruesos
60 gr. de almendras troceadas
20 gr. de chips o copos de coco
¼ teaspoon de canela de Ceilán molida
¼ cup (60 ml.) de sirope de arce
3 tbsp. (45 ml.) de aceite de girasol
½ teaspoon de extracto natural de vainilla
⅛ teaspoon de sal
60 gr. de pasas sultanas

Preparación:

- Precalentar el horno a 165°C. Poner la rejilla en el centro del horno. Preparar una bandeja y cubrirla con papel de hornear. Reservar.
- En un bol grande mezclar los copos de avena, las almendras troceadas, las chips de coco y la canela.
- En un bol pequeño mezclar el sirope de arce, el aceite, el extracto de vainilla y la sal. Verter sobre los copos y mezclar muy bien hasta que esté todo bien repartido y bien recubierto.
- Poner toda la mezcla sobre la bandeja y repartirla uniformemente por toda la superficie hasta conseguir un grosor de 1 cm. Con una espátula metálica, presionar bien la granola para que quede compactada si se desean conseguir clusters o pegotes.
- Hornear a 165°C durante 35-40 minutos hasta que esté dorado. A los 20 minutos rotar la bandeja para conseguir un dorado uniforme.
- Retirar del horno y dejar enfriar la granola en la misma bandeja sobre una rejilla.
- Una vez completamente fría, romper la granola tanto como se quiera, añadir las pasas mezclar bien y guardarla en un bote hermético.