

Domowa pieczona granola wit'Am



sposób przygotowania

Ciasteczka wit'Am pokruszyć na większe kawałki.

Przygotować formę do pieczenia, wyłożoną papierem, wszystkie składniki dokładnie wymieszać piec w temp. 170 stopni przez 40 minut od czasu do czasu mieszając, aż się zezłoci. (granola po upieczeniu będzie miękka, trzeba poczekać aż wystygnie).

Granolę podawać z jogurtem, mlekiem lub maślanką, można wkroić świeże owoce.

składniki

- 1 szklanka płatków owsianych górskich
- po 1 garści: orzechów włoskich, orzechów laskowych, rodzynek, żurawiny, słonecznika i innych ulubionych bakalii
- 2 łyżki miodu rozpuszczone w 1/2 szklanki ciepłej wody
- kilka kropli soku z cytryny
- 2 paczuszki ciasteczek wit'Am Dr Gerard (musli mleko czekolada)