



## Korzenna granola ze śliwkami kalifornijskimi

**Kategorie:** Śniadania, Wegetariańskie, Zdrowe

**Kraj:** Polska



**Czas przygotowania:** 00:60' - **Porcje:**

2 ( słoik 1/2litra)

### Składniki

300g	płatków owsianych
100g	kaszy gryczanej białej
150g	śliwek kalifornijskich
70g	migdałów
70g	orzechów włoskich
1/3łyżeczki	cynamonu
1/3łyżeczki	imbiru
1/2łyżeczki	przyprawy korzennej do pierników
3łyżki	oleju kokosowego
4-5łyżek	miodu

### Przygotowanie

Śliwki kalifornijskie, migdały i orzechy włoskie posiekaj na większe kawałki. Kaszę gryczaną podpraż na suchej patelni ok. 5 - 7 minut. Do głębszej miski wrzuć płatki owsiane, kaszę gryczaną, posiekane śliwki kalifornijskie, migdały, orzechy włoskie, dodaj przyprawy, olej kokosowy oraz miód. Całość dokładnie wymieszaj do połączenia składników. Na blasze ułóż papier do pieczenia, wysyp mieszankę, rozłóż równomiernie, piecz w piekarniku

nagrzany do 160 stopni, funkcja termoobieg przez 40 minut. W trakcie pieczenia przemieszaj granolę kilka razy dla lepszego wysuszenia wszystkich składników.