



Paahteinen granola

AINEKSET

4-5 dl kaurahiutaleita
1 dl pähkinöitä ja manteleita (pekaani, cashew, saksanpähkinä)
½ dl siemeniä
1 dl rusinoita
½ dl karpaloita, kuivattuja
1 tl kanelia
riipaus suolaa
3 luomumunan valkuaista, vaahdotettuna
(hunajaa)

OHJE

Laita uuni lämpenemään 150 C asteeseen.

Pilko pähkinät ja mantelit karkeaksi rouheeksi.

Vaahdota valkuaiset jämäkäksi vaahdoksi.

Sekoita kuivat ainekset ja mausteet keskenään, lisää sitten valkuaisvahto. Sekoita hyvin.

Levitä massa tasaisesti ja mahdollisimman ohuesti leivinpaperin päälle uunipellille.

Paahda granolaa uunissa 40-50 minuuttia. Valmis granola tuoksuu hyvältä ja näyttää kevyesti paahtuneelta.

Ota pelti pois uunista ja anna granolan jäähtyä kunnolla. Säilytä sitä ilmatiiviissä astiassa.

Tarjoile granola luonnonjogurtin ja marjojen tai hedelmien kanssa.