

# Domaća granola

Za ljubitelje domaćeg muslija sa mešavinom semenki i suvog voća.

8 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

250 g Dr. Oetker Ovsene pahuljice  
50 g lešnika usitnjenog  
75 g badema usitnjenog  
50 g semenki suncokreta  
25 g listića kokosa  
2 kašika/e mlevenog lana  
2 kašika/e chia semenki  
3 kašika/e meda  
2 kašika/e kokosovog ulja  
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila  
2 kašika/e vode  
1 kašičica cimeta  
50 g brusnica  
50 g papaje  
50 g suvih kajsija

- 1 U dublji sud sipajte ovsene pahuljice, lešnik, badem, semenke suncokreta, listiće kokosa, mleveni lan i chia semenke.
- 2 U drugom sudu sjedinite i otopite med, kokosovo ulje, aromu vanile i vodu. Prelijte preko suvih sastojaka i dobro promešajte. Sipajte u dublji pleh obložen papirom za pečenje. Pecite na 160°C, oko 25-30 minuta. U toku pečenja 2-3 puta promešajte.
- 3 Ostavite da se ohladi, a onda dodajte cimet, brusnice, papaju i kajsije. Promešajte i sipajte u teglu.