



## Nötgranola

Antal: recept\_2018-11-12

Denna granola är superenkel att göra och perfekt att ha hemma i skafferiet. Granolan du köper i butiken är oftast väldigt dyr och innehåller allt för mycket vitt socker. Med detta recept kan du istället göra en godare, hälsosammare granola för en mindre peng!

Pris: 1 kr

3 dl havregryn  
1 dl valnötter  
1 dl hasselnötter  
1 dl mandlar  
6-8 dadlar  
0.5 dl vatten  
1/8 tsk vaniljpulver  
En nypa salt  
0.5 msk mesquetepulver  
0.5 msk kanel  
0.5 tsk kardemumma

Grovhacka nöterna eller pulsa dem ett par gånger i en matberedare så de blir i mindre delar. Lägg de hackade nöterna i en bunke, tillsätt havregrynen och blanda väl.

Kärna ur dadlarna och mixa dem tillsammans med vattnet och kryddorna tills du får en slät smet. Rör i dadelsmeten i nöt- och havregrynsblandningen och massera ihop till en fast, halvklubbig massa.

Fördela granolan på en plåt med bakplåtspapper i olika stora kluster. Sprid ut dem så de inte ligger ovanpå varandra. Grädda sedan granolan mitt i ugnen i 175 grader i ca 8-10 minuter tills den bärjat få lite färg. Håll koll på den så att den inte bränns.

Låt granolan svalna helt så den blir krispig. Servera sedan ovanpå yoghurt, smoothiebowls eller med valfri växtmjölk, gärna tillsammans med bär eller frukt. Förvara granolan i en tät glasburk.