

GRANOLA

(680g)

INGREDIENTES:

60 de nuez
60g de almendra fileteada
30g de coco rallado
225g de avena
75g de arándanos o pasas
155g de jarabe de maple o miel
55g de aceite o mantequilla de coco
1cda de vainilla
1cda de canela molida
2 pizcas de sal



UTENSILIOS Y EXTRAS:

Bowl
Charola y tapete de silicón o parchment paper

PROCEDIMIENTO:

Precalienta el horno a 180°C.

- 1 Ingresa al vaso 60g de nuez y 60g de almendras fileteadas. Pica 2seg vel 5. Reserva en un bowl.
- 2 Coloca el bowl sobre la tapa del vaso y pesa 30g de coco rallado y 225g de avena. Reserva.
- 3 Ingresa al vaso 75g de pasas o arándanos y pica 7seg vel 9. Reserva en el bowl.
- 4 Ingresa al vaso 155g de miel o maple, 55g de aceite o crema de coco y 1cda de vainilla. Calienta en modo tetera a 70° C.
- 5 Mientras tanto agrega al bowl 1cda de canela y 2 pizcas de sal. Mezcla.
- 6 Vierte el jarabe a la mezcla, remueve a integrar y vuelva sobre una charola con tapete de silicón.
- 7 Presiona con una palita y hornea 12min a 180°C, saca del horno, presiona nuevamente y hornea 10min más.
- 8 Deja templar en la charola y disfruta.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina