



# *Granola Casera*

## **INGREDIENTES**

*500 g de copos de avena*

*100 ml de aceite de coco (comestible)*

*100 g de miel*

*100 g de una mezcla de avellanas y almendras peladas*

*50 g de coco rallado*

*Un puñado de pasas*

*Un puñado de arándanos rojos deshidratados*

*Un puñado de mango deshidratado cortado en trocitos*

## MODO DE PREPARACIÓN

1. *Precalentamos el horno a 180°.*
2. *Picamos los frutos secos con un mortero o cualquier herramienta de cocina que os sirva para ello y tengáis en casa (picadora, Thermomix...).*
3. *En un bol ponemos los copos de avena, los frutos secos y el coco rallado. Mezclamos con una espátula.*
4. *Incorporamos el aceite de coco y la miel (quizá tendréis que derretirlos un poco previamente en el microondas) y removemos bien hasta que este todo bien integrado.*
5. *Vertemos nuestra mezcla sobre una bandeja para horno forrada con papel de hornear y horneamos moviéndolo de vez en cuando hasta que obtenga un tono dorado. Retiramos del horno, lo vertemos nuevamente en el bol e incorporamos las frutas deshidratadas. Yo lo hago mientras aún está caliente para que cojan un poco de ese calor.*
6. *Una vez se haya enfriado guardamos nuestra granola en un frasco hermético de cristal para que se conserve mejor.*