

Receita Granola Caseira

Essa receita de granola é altamente customizável! Você pode variar o tipo de castanha, de sementes e de frutas secas e até colocar ingredientes adicionais para mudar o "tempero" da receita. Lá vão alguns dos meus sabores prediletos e granola caseira: - Gosto de combinar castanhas do Pará (como a oleaginosas da receita), cranberries (que entram como frutas secas) em uma granola muito gostosa com lascas grandes de coco fresco. - Outra ideia, que tem uma carinha até mais sofisticada, é usar amêndoas laminadas (como oleaginosas) e damascos (como frutas secas) na granola. Como um adicional de sabor, eu geralmente coloco raspas de laranja! - É chokolatra? Então adicione 2 colheres de sobremesa de cacau em pó à receita de granola e se avelãs no lugar das oleaginosas. Quando a granola estiver pronta e fria, adicione pedacinhos de chocolate amargo 70%.

🕒 Preparação 20 minutos ● Total 1 hora e 10 minutos 40.4 Colheres de sopa

Ingredientes

ou

1 xícara de chá de semente de girassol ou abóbora (140 g)

ou

2 xícaras de aveia em flocos grosso (160 g)

ou

1/2 xícara de semente de gergelim (70g)

ou

1 xícara de oleaginosas picadas (130g) [castanha do pará, caju, nos, amêndoa...]

ou

1 colher de chá de canela em pó (3 g)

ou

1/2 xícara de chá de coco em lascas (40 g)

ou

1/4 xícara de azeite de oliva extra-virgem (55 g)

ou

1/4 xícara de óleo de coco (55g)

ou

1/3 xícara de açúcar mascavo ou de coco (74g) [melado e mel não ficam tão legais, viu? A granola não fica tão crocante]

ou

1/2 xícara de uva passa (80g) e/ou damascos picados, cranberries, maçã desidratada, frutas secas.

Método de preparo

1
Junte em uma tigela todos os ingredientes, exceto as uvas passas (frutas secas).

2
Misture bem e coloque em uma assadeira/forma.

3
Asse em forno pré-aquecido a 150C por 1h10. Adicione as frutas secas/uvras passas e misture.

4
Armazene em potes herméticos por até 2 meses.