

Granola Salgada

Dica: como as sementes serão trituradas, pode comprar as quebradas que são mais baratas que as inteiras.

49 colheres (sopa)

Ingredientes

| | |
|---|--|
| ou | ou |
| 200 gramas de bacon | 30 gramas de semente de gergelim (preferir preto) |
| ou | ou |
| 100 gramas de amêndoa torrada salgada | 1 colher de chá de condimento, pimenta [2 g] |
| ou | ou |
| 100 gramas de castanha de caju | 1 colher de sopa de condimento, açafrão [2 g] |
| ou | ou |
| 100 gramas de semente de girassol, seco | 1 colher de chá, folhas de condimento, manjeriço, seco [1 g] |
| ou | |
| 100 gramas de semente de abóbora, seco | |

Método de preparo

1

Frite o Bacon em uma panela funda até ficar bem crocante, reserve a gordura na panela e coloque o bacon em papel toalha para ficar bem seco. Triture o bacon no processador ou liquidificador, até virar uma farinha. Toste as castanhas e sementes na gordura do bacon que ficou na panela, em fogo médio, sempre mexendo sempre para não queimar. Adicione a farinha de bacon, o sal, a pimenta e a cúrcuma, mexa o suficiente para incorporar a gordura, o sal e os temperos. Por fim, adicione o manjeriço. Misture bem e transfira para uma forma para deixar esfriar. Se deixar na panela pode queimar. Depois de frio, coloque em potes com tampas para conservar crocante.

2

Importante: A Granola é perecível e não possui nada de conservantes, a dica é comprar os ingredientes, em lojas que tenham bastante circulação, dura 10 dias tranquilamente.