

# Sprød granola

Portionen giver en bageplade fuld.

Tilberedelsestid

25-35 minutter i ovnen

Samlet tid

40 minutter

## Ingredienser

- 150 g blandede nødder efter eget valg (mandler, hasselnødder, valnødder mm)
- 200 g kerner og frø efter eget valg (hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner mm)
- 200 g havregryn, jeg bruger grovvalsed
- 1 nip salt
- 1 god tsk. vaniljesukker
- 120 g honning eller lys sirup
- 70 g smør
- en håndfuld rosiner efterfølgende, hvis man synes

## Sådan gør du

1. Kom nødder og frø/ kerner i en skål. Jeg foretrækker at hakke nødderne groft inden, men de kan også bare bruges hele. Hvis du bruger hasselnødder, vil jeg anbefale at bruge dem uden skal. Giv dem først 10 minutter i ovnen ved 180-200 grader ish, og gnid så skallen af dem (gerne med et viskestykke). Så smager de langt bedre.
2. I skålen kommes også havregryn, salt og vaniljesukker.
3. På en pande varmes smør og honning op, så det kommer op og boble godt. Hæld det over blandingen i skålen og bland det sammen.
4. Spred det ud på en bageplade beklædt med bagepapir og kom det i ovnen i 20 minutters tid ved 170-180 grader varmluft. Vend rundt i det undervejs, gerne hvert 7. minut cirka. så det lige bliver rørt i 3 gange.
5. Tag det ud efter en lille halv time og rør igen, lad det køle helt af. Så bliver det helt sprødt.