

koffie granola

Bereidingstijd: 10 minuten + 30 minuten oventijd

Benodigdheden:

200 gr havervlokken
40 gr honing
50 gr amandelen
50 gr hazelnoten
50 gr pompoenpitten
30 gr gojibessen
30 gr moerbeien
50 gr pure chocola
2 sterke espresso's (totaal 50 ml)

Aan de slag!

Stap 1

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Stap 2

Hak de amandelen en hazelnoten in grove stukken.

Stap 3

Neem een grote kom en meng daarin alle ingrediënten behalve de gojibessen, moerbeien en chocolade (die gaan er na het bakken bij). Zorg dat je alles echt goed mengt zodat de honing en espresso mooi verdeeld is.

Stap 4

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de granola erover.

Stap 5

Bak de granola in ongeveer 30 minuten goudbruin en krokant. Schep het elke 10 minuten om.

Stap 6

Laat de granola afkoelen en meng de gojibessen, moerbeien en chocolade erdoor.

