



GRANOLA MET PECANNOTEN EN AMANDEL

INGREDIËNTEN

- 120gr geraspte kokos
- 120gr glutenvrije havermout
- 225gr gehalveerde en gehakte pecannoten
- 150gr gehakte amandelen
- 3 theelepels kaneel
- snufje zout
- 80gr gesmolten kokosolie
- 170gr Greensweet Syrup Gold

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Mix in een kleine kom alle natte ingrediënten, goed mengen.

Neem een grote kom en voeg de droge ingrediënten toe. Giet de natte bij de droge ingrediënten en roer alles goed om zodat het goed is gemixt.

Verdeel het mengsel gelijkmatig op de bakplaat met bakpapier. Bak gedurende 20 minuten.

Haal uit de oven, roer goed en bak nog eens 20 minuten.

Haal uit de oven, roer nog een keer en laat volledig afkoelen.

Geniet ervan! ☐