



## Granola fatta in casa

Realizza la tua deliziosa granola con le alternative vegetali allo yogurt Alpro

### Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 160 ° C. Mescolare gli ingredienti secchi: avena, noci tritate e semi di girasole.

2. In un'altra ciotola mescolare gli ingredienti umidi: succo di mela, miele e olio di semi di girasole fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Aggiungere gli ingredienti umidi a quelli secchi, la cannella ed il sale marino. Mescolare bene in modo che tutto sia uniformemente amalgamato.

3. Foderare una teglia con carta da forno, versare il composto e infornare nel forno preriscaldato per 20 minuti. Mescolare di tanto in tanto. Aggiungere la frutta secca dopo 20 minuti e lasciare cuocere per altri 10 minuti finché la granola sia dorata e secca. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

4. Servire la granola con l'alternativa vegetale allo yogurt Alpro. Per renderla più dolce aggiungere po' di miele in più, se lo si desidera. La granola può essere conservata fino a tre settimane in una scatola sigillata! Super sano e anche comodo!



15 pezzi



50min



### Ingredienti

- Alpro alternativa vegetale allo yogurt
- 225 gr di fiocchi d'avena
- 100 gr di frutta secca a scelta (albicocche, datteri, bacche di Goji, uva passa, ...)
- 50 gr di nocciole
- 50 gr di mandorle
- 50 gr di semi di girasole
- 200 ml di succo di mela
- 50 ml di olio di girasole
- 40 ml di miele
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di sale marino

## Fatto con

Alpro Natural con Mandorla



Alpro Natural con Cocco



Alpro Vaniglia

