



GRANOLA *vegana*

Ingredientes:

150 gr de copos de avena

80 gr de nueces

30 gr de arándanos deshidratados

30 gr de panela

3 cucharadas de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

40 ml de agua

Preparación:

En un bol grande mezclamos los copos de avena junto con las nueces, los arándanos deshidratados troceados, la panela y el aceite, mezclamos. Añadimos el agua y volvemos a mezclar.

En una bandeja de horno extendemos la mezcla y horneamos a 150° (yo con aire) durante 30 minutos, eso sí removiendo la granola cada 10 minutos para que se dore por todos los lados y no se queme.

[Con las zarpas en la masa](#)