



Granola met kokos

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 90 gram kokosolie
- 150 gram havermout
- 25 gram chiazaad
- 25 gram lijnzaad
- 50 gram kokosvlokken
- 30 gram pistachenoten
- 30 gram pecannoten
- 30 gram amandelen
- 30 gram hazelnoten
- 30 gram cashewnoten
- 65 gram pindakaas
- 45 gram honing



Granola met kokos

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Ik gebruikte de witte peper pindakaas van Nutorious Peanutbutter, maar je kunt ook naturel pindakaas of notenpasta gebruiken.

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op het vuur. Maal ondertussen de noten grof in de keukenmachine of hak met een mes op een snijplank. Doe de noten vervolgens in een mengkom.

Voeg de havermout toe aan de mengkom met de noten. Daar kun je vervolgens ook de kokosvlokken, het chiazaad en het lijnzaad aan toevoegen. Tot slot voeg je de gesmolten kokosolie toe samen met de pindakaas en de honing. Roer alles goed door elkaar en zorg dat alle ingrediënten goed met elkaar gemengd zijn.

Leg een bakpapiertje op een bakplaat en verdeel het granolamengsel gelijkmatig over de bakplaat. Bak in 25 minuten goudbruin en gaar.

Je kunt nu van deze heerlijke granola met kokos gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL