



Vegan cacao granola

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 50 gram kokosolie
- 200 gram (glutenvrije) haveremout
- 25 gram dadels
- 25 gram hazelnoten
- 25 gram amandelen
- 20 gram lijnzaad
- 25 gram cacao
- 40 gram agavesiroop



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Vegan cacao granola

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur.

Doe ondertussen de havermout alvast in een grote kom. Snijd vervolgens de dadels in kleine stukjes. Zelf gebruik ik ook weleens een schaar en dan knip ik de dadels in kleine stukjes, dat gaat ook heel makkelijk. Hak daarnaast de noten fijn .

Als je de dadels klein hebt gesneden, kun je die aan de kom met havermout toevoegen. Dit geldt ook voor de noten. Voeg de rest van de droge ingrediënten toe aan de kom en meng dit goed door elkaar. Zorg ervoor dat alles onder de cacao bedekt is. Tot slot voeg je de gesmolten kokosolie en de agavesiroop toe en meng je weer goed. Zorg ervoor dat het hele granolamengsel in aanraking is geweest met de kokosolie en met de agavesiroop.

Leg vervolgens een bakpapiertje op een bakplaat of in een ovenschaal en verdeel hierover het granolamengsel. Bak in 15 minuten gaar.

Laat afkoelen en serveer met yoghurt en vers fruit.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL