



Desertų Klubas

Kalėdinė granola

300g avižinių dribsnių

50g moliūgų sėklų

50g saulėgražų

50g anakardžių

50g graikinių riešutų

50g kepintų kokoso skiedrelių

100g nerafinuoto kokosų aliejaus

120g klevų sirupo

1 š. cinamono

8 kardamono ankštys

2 apelsinų tarkuotos žievelės

Įkaitiname orkaitę iki 160°.

Išsilydome kokosų aliejų.

Sutriname kardamono ankštyje esančias sėklytes.

Viską išskyrus kokosų skiedreles sumaišome rankomis iki vientisos masės. Sudedame į skardą ištiestą kepimo popieriumi.

Labai nesuspaudžiame, kad karštas oras galėtų praeiti.

Kepame 40 min, per vidurį laiko permaišome. Kai iškepa sumaišome su kepintomis kokosų skiedrelėmis.

Atvėsus laikome sandariame inde ir ragaujame kartu su jogurtu, koše, blynais ar valgome kaip traškų užkandį.