# Banangranola med mandler og tranebær

**Mors Mad**
mad.winther.nu

## Ingredienser

300 g grovvalsede havregryn
1 håndfuld mandler
1 lille håndfuld græskarkerner
1 tsk. vanillepulver
1 lille drys salt
2 modne bananer
3 spsk. smagsneutal olie
3 spsk. akaciehonning
1 håndfuld soltørrede tranebær

## Beskrivelse

Hak mandlerne groft og bland dem med havregryn, græskarkerner, vanillepulver og salt.

Mos bananerne og bland dem med olie og akaciehonning.

Bland havregrynsblandingen med bananblandingen. Brug hænderne.

Fordel granolaen på en bageplade med bagepapir. Bag den ved 200 grader i 15 minutter. Skru ned på 160 grader og bag ca. 10 minutter mere. Pas på det ikke bliver brændt i kanten. Vend og findel blandingen hvert 10. minut.

Lad granolaen køle helt af.

Vend soltørrede tranebær i og kom granolaen i en lufttæt beholder.