



Ingredienser

150 g grovvalsedede havregryn
50 g cornflakes
100 g valnødder
50 g græskarkerner
50 g rosiner
2 spsk. crunchy peanutbutter
3 spsk. ahornsirup
1 dl vand

Beskrivelse

Hak valnødderne groft.

Bland havregryn, cornflakes, valnødder, græskarkerner og rosiner i en skål. Rør peanutbutter, ahornsirup og vand sammen i en lille skål. Hæld blandingen over de tørre ingredienser og bland det godt sammen med hænderne.

Spred granolaen ud på en bageplade med bagepapir. Bag den ved 150 grader varmluft i ca. 20 minutter. Vend rundt i granolaen flere gange undervejs. Lad den afkøle helt.

Opbevar granolaen på glas med tætsluttende låg.

Server granolaen f. eks. på A38 eller græsk yoghurt - gerne med friske bær.