Kanelbollegranola



Ingredienser

- ♥ 1 dl lønnesirup
- ♥ 1 dl eplesyltetøy (se tips)
- ♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
- ♥ 2 ss kanel
- ♥ 250 g store havregryn
- ♥ 50 g solsikkekjerner
- ♥ 50 g sesamfrø
- ♥ 50 g mandler
- ♥ 50 g valnøtter
- ♥ 2 dl rosiner
- ♥ 100 g dadler (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Rør sammen lønnesirup, eplesyltetøy, vanilje og kanel.

Ha havregryn i en annen bolle og tilsett solsikkekjerner, sesamfrø og grovt hakkede mandler og valnøtter.

Tilsett lønnesirupblandingen. Bland godt.

Fordel blandingen utover i en langpanne som er smurt lett med litt olje.

Stek granolaen midt i ovnen ved 180 °C i 25 minutter. Rør rundt etter 15 minutters steketid slik at granolaen blir jevnt stekt.

La den stekte granolaen avkjøles i langpannen til den er helt kald.

Vend først da inn rosiner og eventuelt dadler som er er skåret opp i mindre biter.

Oppbevar granolaen på tett glass eller boks.

Jeg liker godt å servere Kanelbollegranola sammen med gresk yoghurt, bananskiver, flytende honning (eller lønnesirup) og et lite kaneldryss.

Tips

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt eplesyltetøy (med biter). Det går fint å bruke **hjemmelaget eplemos**.

♥ Vaniljepasta er en mørk sirup med veldig god vaniljesmak. Kjøpes i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruker vaniljeekstrakt.

♥ Bruk helst kanel av god kvalitet (Ceylon kanel) for best smak.

♥ Se flere gode oppskrifter på granola **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelbollegranola