



# HOMEMADE GRANOLA

## INGREDIËNTEN

- 150 g havermoutvlokken
- 50 g gehakte noten (hazelnoot, pecannoot, cashewnoot, ...)
- 50 g zaden (zonnebloempitten, pompoenpitten, ...)
- 2 el water
- 2 el zonnebloemolie
- 2 - 3 el honing (of agavesiroop, ahornsiroop, ...)
- Kaneel

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 165 °C.
2. Meng alle droge ingrediënten in een kom.
3. Meng alle vochtige ingrediënten in een andere kom en voeg deze dan bij de droge ingrediënten.
4. Voeg kaneel toe naar smaak.
5. Stort het mengsel op een bakplaat.
6. Bak de granola gedurende 10 minuten, schep om en laat de granola nog eens 10 minuten bakken.

VOORBEREIDINGSTIJD: 10 MIN

KOOK/BAKTIJD: 20 MIN

TOTALE TIJD: ± 30 MIN

[www.dietistealinepiqueur.com](http://www.dietistealinepiqueur.com)

[dietiste-alinepiqueur@outlook.com](mailto:dietiste-alinepiqueur@outlook.com)

[facebook.com/DietisteAlinePiqueur](https://facebook.com/DietisteAlinePiqueur)

