



Barras de Granola

12 raciones



Nivel medio

hasta 5 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Bandeja de 10 x 15 cm
Papel Vegetal
Un Cuenco
Espátula
varillas manuales

Para las barras de granola:

150 g copos de avena
50 g Coco Rallado Dr.Oetker
25 g Pipas de calabaza
50 g Perlitas de Chocolate Dr.
Oetker
20 g aceite de coco
1 cucharadita de sal
90 g miel
150 g mantequilla de cacahuete

Para la granola:

- 1 Colocar en un cuenco la mantequilla de cacahuete, el aceite de coco y la miel. Mezcla con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 2 Añadir a la mezcla los copos de avena, las pipas de calabaza, el coco rallado, la sal y las perlititas de chocolate negro. Mezclar todo con espátula hasta que los ingredientes queden bien integrados.
- 3 Esparcir la mezcla en una bandeja con papel vegetal y aplastar bien con papel vegetal para alisar la superficie y que la mezcla esté compacta.
- 4 Llevar a la nevera y refrigerar al menos 1 hora.
- 5 Cortar en 12 barritas y servir.

Tip from the Test Kitchen

- Estas barras de granola se pueden envolver de forma individual y guardar en la nevera hasta 5 días.

