



# AMANDEL - ABRIKOOS GRANOLA

@food.inmotion

## INGREDIËNTEN:

- 100 gram havermout
- 30 gram gepofte spelt
- 50 gram amandelschilfers
- 5 eetlepels pompoenpitten
- 4 gedroogde abrikozen
- 1 koffielepel amandelaroma (essence)
- 1 eetlepel arachideolie
- 1 eetlepel honing

Tip: je kan altijd noten/ zaden toevoegen of veranderen.

## BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 5 minuten
- Totale bereidingstijd: 25 - 30 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

01

Verwarm de oven voor op 180°C/

02

Doe alle droge ingrediënten op een met bakpapier bedekte bakplaat.

03

Snij de gedroogde abrikozen in kleine stukken en voeg toe aan de droge ingrediënten.

04

Voeg het amandelaroma, olie en honing toe en meng alles goed onder elkaar.

05

Plaats de plaat in de oven en bak 20 minuten in de oven. Roer tussendoor eens door voor een gelijkmatig bakken

06

Haal de plaat uit de oven en laat eerst afkoelen vooraleer in een luchtdichte pot te doen.