


# Granola

circa 2 vasetti da 3,5 dl

 facile Fino a 30 Min.

## Ingredienti:

### Granola:

80 g di mandorle  
50 g di nocciole  
50 g di noci  
70 g di miele  
60 g d'olio d'oliva  
90 g di fiocchi d'avena piccoli  
70 g di fiocchi d'avena  
60 g di fiocchi di farro  
50 g di semi di girasole  
50 g di semi di lino  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker  
80 ml di succo d'arancia  
0.5 c. da tè di sale  
1 pizzico di cannella  
1 pizzico di cardamomo in polvere  
40 ml di tè

## 1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 160 °C**

**Aria calda: 140 °C**

## 2 Granola:

Tritare grossolanamente le mandorle, le nocciole e le noci. Sciogliere il miele e l'olio d'oliva in una pentola grande. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Distribuirli sopra le teglie e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 40 minuti. Girare il mix ogni 10 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 40 Minuti**

Lasciar raffreddare completamente e conservare in un contenitore ermetico. Servire con yogurt o latte.

Consiglio

- Questa ricetta si può preparare a piacere con altri fiocchi, noci, semi, frutta secca o spezie.
- Regala la tua granola in un bel vasetto. Trovi le istruzioni [qui](#).
- Fornisce circa 600 grammi di granola.