

ГРАНОЛА С ЙОГУРТОМ

Есть у меня уже видео-рецепт гранолы на сайте. Но мы с Марсель на днях опять пополняли запасы и получилось так живописно и так вкусно с йогуртом ГМЗ, что я решила поделится с вами рецептом еще раз!



Понадобится:

овсяные хлопья (самые простые, типа "Геркулес") - 1 килограмм
орехи грецкие - 100 граммов
фундук - 100 граммов
изюм - 100 граммов
курага - 100 граммов
(количество регулируйте по вкусу)
яблочный сок - 200 миллилитров
подсолнечное масло - 200 миллилитров
мед - 200 миллилитров
шоколад - 100 граммов (можно больше)

Для подачи:
Йогурт с наполнителем плодово-ягодным "Клубника" от ГМЗ
Йогурт с наполнителем "Злаки" от ГМЗ

Приготовление:

Орехи измельчи. Изюм залей кипятком и обсуши. Курагу промой и нарежь.



В емкость для запекания всыпь овсяные хлопья, орехи, изюм и курагу и все перемешай.



Добавь сок, подсолнечное масло, мед и еще раз тщательно все перемешай.
Разогрей духовку до 100 градусов и запекай гранолу в течение часа, регулярно (каждые 10-15 минут) помешивая.



В готовую, остывшую гранолу добавь нарубленный шоколад. Подавай с молоком или с йогуртом ГМЗ!

sifood.com.ua - Гранола с йогуртом