Granola caseira

Ingredients

2 xícara de chá de flocos de milho sem açúcar

1 xícara de chá de aveia flocos grossos

1/2 xícara de chá de semente de abóbora

1/2 xícara de chá de semente de girassol

1/4 xícara de chá de linhaça

2 colheres de sopa de gergelim

2 colheres de sopa de chia

1 xícara de chá de nozes e castanha de caju quebradas

1/2 xícara de chá uvas-passas

1/4 xícara de chá de óleo de coco

1/2 xícara de chá de mel

Preparo

Reúna os ingredientes da granola caseira;

Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes e misture bem;

Transfira para uma forma de alumínio, espalhe e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 50 minutos, mexendo a cada 10 minutos para não perder o ponto;

Retire do forno e deixe esfriar;

Agora é só servir. Bom apetite!