Zelf granola maken

Ingrediënten

100 g (gram) Hazelnoten
250 g (gram) Havermout
40 g (gram) Kokosrasp
70 g (gram) Honing
30 g (gram) Zonnebloemolie
175 g (gram) Cranberries (gedroogd)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en hak de **hazelnoten (100 g)** grof.

Doe de **havermout (250 g)**, hazelnoten en de **kokosrasp (40 g)** in een kom.

2. Granola maken

Verwarm de **zonnebloemolie (30 g)** en de **honing (70 g)** in een pannetje tot het dunner wordt.

Doe het honingmengsel bij de havermout. Meng het havermoutmengsel met de honing en zonnebloemolie.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en doe het mengsel op de bakplaat.

Zet de bakplaat in de oven. Bak de granola in 25-30 minuten bruin. Schep de granola iedere 5 tot 10 minuten om.

Haal de granola uit de oven en laat het volledig afkoelen.

Meng de granola en de **cranberries (175 g)** door elkaar. De zelfgemaakte granola is klaar. Lekker door de yoghurt!