Гранола (22 января 2015)

Увидела у Ани **lifetastesgreat** гранолу и так захотелось. Побежала делать. А вчера ко мне в гости заходила Анечка **mrs_home** . Анют, рада была пообщаться и спасибо за подарки, мне их не терпелось сфотографировать.



Ингредиенты:
300 г овсяных хлопьев (Геркулес)
горсть миндаля
2 горсти семян подсолнечника
горсть кунжута
2 горсти изюма
горсть сушеной клюквы
3 ст.л. меда
3 ст.л. растительного масла
150 г яблочного сока

Приготовление:
Все смешать в миске. Выложить на пергамент, подсушить при 175С 30-40 минут до золотистого цвета.

Если любите послаще, то добавьте еще мед или сахар.

Комментарии (21)

> **lanochka08** 22 января 2015 16:06
> Ух ты -какая быстрая)) Я сегодня тоже на эту гранолу смотрела..Хочу приготовить)))

> **eastflower** 22 января 2015 16:44
> Спасибо! Светочка, я уже давно хотела ее сделать, а Анин пост прямо подтолкнул, получилось быстро. А вкусно, я просто с кофе ее ела, вечером с йогуртом съем :))

> **irsenas** 22 января 2015 17:53
> вкуснота!

> **eastflower** 22 января 2015 18:44
> Ирочка, точно! А детям этот вариант очень нравится. Младший прямо ложкой ел :)

irsenas 22 января 2015 18:52

я от своего младшего уже прячусь)) готов всё есть))) а Машка перебирает

sunpolina 22 января 2015 19:06

Красота, тоже захотелось :)))

eastflower 22 января 2015 19:21

Полиночка, спасибо! Очень рекомендую, быстро, вкусно. Сухофрукты и орехи можно добавить те, что есть дома.

sanvule 22 января 2015 19:12

Ааа, я так соскучилась по граноле… хрустящей! Куплю сухофрукты и орехи и приготовлю))

eastflower 22 января 2015 19:22

Викуль, рада, что простимулировала:)), меня саму пост о граноле заставил пойти и сделать.

wowcook 22 января 2015 19:39

А я на ложечку смотрю, сказочная!

eastflower 22 января 2015 19:45

Это мне вчера Анечка подарила - тарелочку, ложечку и салфеточку :))

tania_bondarets 22 января 2015 23:56

люблю гранолу)

eastflower 23 января 2015 10:59

Танечка, я ее собиралась делать еще с начала Нового года, только в себя пришла :)), а так лень было.

tania_bondarets 23 января 2015 16:37

а мне все еще лень)

lifetastesgreat 23 января 2015 05:25

Леночка, интересно, что ты взяла сок, вместо пюре, и как результат? быстро приготовилась? выглядит лучше, чем у меня)

eastflower 23 января 2015 10:23

Анечка, не скажу, что быстро. Я огонь уменьшила, боялась, что сгорит и все время помешивала. Сок помогает лучше меду распределиться. Меда я поменьше положила, она не такая сладкая, но сухофрукты сладость дали. А пюре не горит?

lifetastesgreat 24 января 2015 04:39

да нет, наоборот очень долго сохло… поэтому я соком и заинтересовалась))

home_bread 23 января 2015 12:47

чудесная гранола, сразу захотелось)

eastflower 23 января 2015 15:59

Спасибо! Она быстро готовится, но вкусная!!!

agro_al 23 января 2015 13:39

я так люблю гранолу)) вот так даже без ничего)))

eastflower 23 января 2015 15:58

Катюшка, я ее тоже просто так ем :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

