



Banankakegranola

Ingredienser

- ♥ 1 banan (godt moden, se tips)
- ♥ 1 dl kokosolje
- ♥ 2 ss agavesirup (eller lønnesirup eller honning)
- ♥ 2 ss kanel
- ♥ 3 dl store havregryn
- ♥ 2 dl mandler
- ♥ 2 dl valnøtter
- ♥ 1 dl chiafrø



Fremgangsmåte

Mos bananen (bruk gjerne stavmikser til dette, men det går også fint å bare bruke en gaffel).

Tilsett smeltet kokosolje og agavesirup (eller lønnesirup eller honning). Rør sammen. Tilsett kanel.

Finn frem mandler, valnøtter og chiafrø. Hakk nøttene grovt. Ha nøtter og frø i en bolle sammen med havregryn.

Tilsett bananblandingen. Bland godt sammen.

Fordel blandingen utover i en langpanne som er smurt lett med litt kokosolje.

Stek granolaen midt i ovnen ved 180 °C i 25 minutter. Rør rundt etter 15 minutters steketid slik at granolaen blir jevnt stekt.

La den stekte granolaen avkjøles i langpannen til den er helt kald.

Oppbevar granolaen på tett glass eller boks.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker en banan som er skikkelig søt og moden (med masse brune flekker på skallet), for at det skal bli god smak på granolaen.

♥ Jeg liker at granolaen er søt og tilsetter derfor agavesirup i tillegg bananmosen, men dette kan sløyfes dersom du synes at bananene gir nok sødme. I stedet for agavesirup kan bruke lønnesirup eller honning.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankakegranola>