

# Granola de fresa

## INGREDIENTES

● FRESAS	500GR
● AVENA	270GR
● MIX DE SEMILLAS	70GR
● ALMENDRAS CORTADAS	60GR
● CREMA DE ALMENDRAS	80GR
● PASTA DE DÁTIL	110GR
● CANELA	1CF
● COCO RALLADO	90GR

## PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 70°C CON VENTILADOR. FORRAR 2 BANDEJAS DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR. COLOCAR LAS FRESAS YA CORTADAS EN 4, EN UNA SOLA CAPA, A 1 CM DE DISTANCIA, EN LAS BANDEJAS. HORNEAR DURANTE 3 HORAS, DÁNDOLES LA VUELTA A LAS 2 HORAS DE COCCIÓN.
- AUMENTAR LA TEMPERATURA A 160°C CON VENTILADOR. FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR. MEZCLAR LA AVENA, LAS SEMILLAS Y LAS ALMENDRAS EN UN BOL GRANDE.
- PONER LA MANTEQUILLA DE ALMENDRAS, LA PASTA DE DÁTIL Y LA CANELA EN UN CAZO PEQUEÑO A FUEGO LENTO Y COCINAR, REMOVIENDO, HASTA QUE SE DERRITA Y QUEDE SUAVE. VERTER SOBRE LA MEZCLA DE AVENA Y REMOVER PARA CUBRIRLA (QUEDARÁN ALGUNOS GRUMOS, LO CUAL ESTÁ BIEN). EXTENDER LA MEZCLA DE AVENA SOBRE LA BANDEJA FORRADA. HORNEAR DURANTE 10 MINUTOS. AÑADIR EL COCO A LA BANDEJA Y REMOVER PARA COMBINAR.
- HORNEAR DURANTE 10 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ LIGERAMENTE DORADO Y TOSTADO. DEJAR ENFRIAR DURANTE 15 MINUTOS Y AÑADIR LAS FRESAS. GUARDAR LA GRANOLA ENFRIADA EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO.