

# Masala Granola GF



Granola para 15 días

## Ingredientes

- 2 taza de copos de avena sin gluten
- 5 cucharada de aceite de coco
- 1 taza y ½ de almendras
- ½ taza de nueces de Brasil o de california
- ½ taza de ágave
- 1 cucharada pequeña de canela en polvo

- 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- 2 cucharadas de semillas de chía
- 1 pizca de clavo en polvo
- 1 cucharada de sal himalaya

## Instrucciones

- Activa los frutos secos.
  - Pon en un bol los frutos secos con agua y deja en remojo toda la noche.
- Al día siguiente deshidrata los frutos secos (yo utilizo una paella, la AMC que trabaja como un horno). Si tienes deshidratadora genial, sino el horno también es correcto. 30 minutos más o menos hasta que pierda toda el agua.
- Una vez deshidratados pon el aceite de coco en la sartén y tuesta los copos de avena a fuego lento. Una vez tostados reserva en un bol, separa.
- En la misma paella añade los frutos secos y tuéstalos. Separa
- Añade un poco más de aceite en la paella, las especias y seguidamente la avena y los frutos secos.
- Finalmente añade el ágave, la sal y mezcla todo bien.
- Puedes terminar el proceso en el horno aprovechando que lo tienes caliente. Fuego bajo por 20 minutos más hasta que quede la granola crujiente.
- Deja enfriar hasta que la granola esté compacta.
- Conserva la granola en el congelador si no vas a tomarla en los próximos días.

