

YOGHURT - KANEEL GRANOLA MET AMANDELMELK

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 5 MINUTEN - BEREIDING 15 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 170 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe alle ingrediënten voor de granola (niet de melk) in een keukenmachine en laat de machine een aantal minuten goed draaien. Verdeel de kruimels over de bakplaat. Zet het 10 minuten in de oven en laat de granola daarna even afkoelen. Serveer de melk met de granola in een kom.

INGREDIËNTEN

VOOR 1 PERSOON

- 75 g gedroogde abrikozen

- 1 el zonnebloempitten
- 1 el pompoenpitten
- 1 el lijnzaad
- Snufje Keltisch zeezout
- 1 el boter of olie
- 300 ml (plantaardige) melk
- 1 tl kaneel
- 50 gram witte amandelen