



Jogurt z granolą

przepisy.pl



Składniki:

- jogurt naturalny - 4 szklanki
- płatki owsiane górskie - 12 łyżek
- miód - 4 łyżeczki
- ziarna siemienia lnianego - 4 łyżeczki
- ziarna słonecznika - 4 łyżeczki
- rodzynki - 4 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

35 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj granolę: płatki wymieszaj ze słonecznikiem, siemieniem lnianym, rodzynkami i miodem.
2. Piekarnik rozgrzej do temperatury 160 °C. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż na niej granolę. Wstaw do rozgrzanego piekarnika na 25 minut. W czasie pieczenia kilka razy wymieszaj całość, tak aby wszystkie składniki równomiernie się podpiekły.
3. Posyp jogurt gotową granolą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl