

# GRANOLA

(10 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

2 desilitraa pähkinöitä  
5 desilitraa kaurahiutaleita  
½ desilitraa öljyä  
½ desilitraa siirappia  
1 teelusikallista kanelia



## Raaka-aineet



pähkinät



kaurahiutaleet



öljy



siirappi



kaneli

## Työvälineet



desilitra (dl)



leikkuulauta



leikkuuveitsi



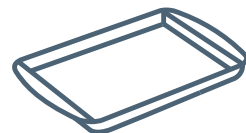
kulho



teelusikka (tl)



lusikka



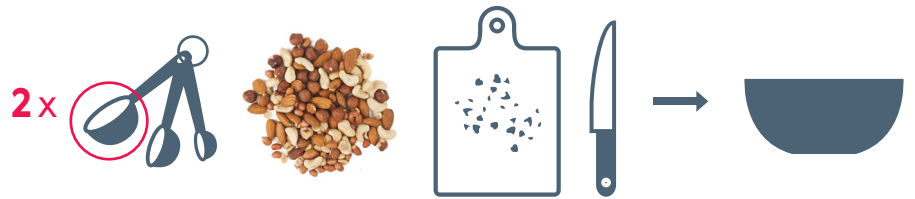
uunipelti



leivinpaperi

## Tee granola näin

- 1 Mittaa leikkuulaudalle **2 desilitraa pähkinöitä**.  
Pilko pähkinöitä leikkuuveitsellä. Kaada palat kulhoon.



- 2 Mittaa kulhoon **5 desilitraa kaurahiutaleita**.



- 3 Mittaa kulhoon **½ desilitraa öljyä**.



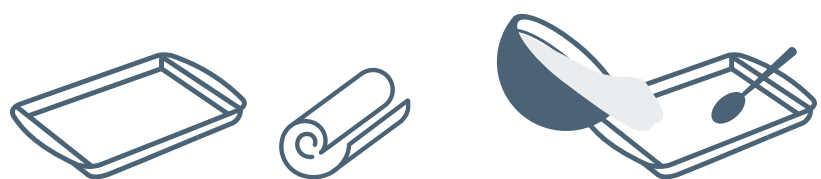
- 4 Mittaa kulhoon **½ desilitraa siirappia**.



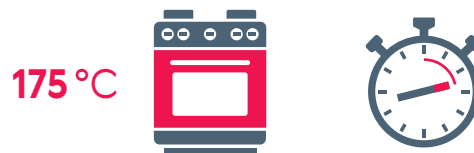
- 5 Mittaa kulhoon **1 teelusikallinen kanelia**.  
Sekoita lusikalla.



- 6 Kaada granola pellille leivinpaperin päälle.  
Levitä tasaiseksi lusikalla.



- 7 Paista granolaa **175 asteessa 12–15 minuuttia**.  
Valmis granola on kullanruskeaa.



- 8 Nauti granola **jogurtin** kanssa.



VINKKI!  
VOIT LISÄTÄ  
GRANOLAAN  
PAISTAMISEN JÄLKEEN  
1 DESILITRAN  
RUSINOITA TAI PILKOT-  
TUJA KUIVATTUJA  
HEDELMIÄ.