**Homemade granola**

*(20 porties)*

Ingredienten:

* 100 gram amandelen
* 100 gram cashewnoten
* 400 gram havermout grove vlokken
* 200 gram speltvlokken
* 200 gram roggevlokken
* 40 gram kokossnippers
* 40 gram kokosolie (virgine)
* 40 gram honing
* 10 gram kaneel

Benodigheden:

* Bakplaat voor de oven
* Bakpapier
* Steelpan
* Weegschaal
* Grote kom om te mixen.

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Doe de kokosolie, honing en kaneel in een steelpan en laat het smelten en meng het goed door elkaar.
3. Doe alle andere ingrediënten in een grote kom en meng het goed door elkaar.
4. Giet het kokosolie mengsel over de droge ingrediënten en meng het goed door zodat alles voorzien is van een dun laagje.
5. Leg een stuk bakpapier in de over en spreid de complete mix er over uit.
6. Zet in het midden van de oven en bak in ongeveer 12 minuten krokant. Halverwege goed omscheppen.
7. Haal de plaat uit de oven, schep nog 1x om en laat afkoelen.
8. Als het is afgekoeld kun je het het beste bewaren in goed afsluitbare glazen pot.

*Om te weten hoeveel 1 portie weegt kun je het totaal wegen en delen door 20.*