Granola con Nueces y Frutos Secos

Para 6 porciones.

INGREDIENTES:

- 3 tazas de avena
- 1 taza de nueces o semillas sin sal, picadas
- 2/3 taza de fruta seca, picada si es grande
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/3 taza de miel
- 1 cucharada de canela molida
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 1/4 cucharadita de nuez moscada, rallada, fresca (opcional)
- 1/8 cucharadita de clavo molido (opcional)

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente el horno a 325 °F. En una plancha para hornear rocíe aceite.
2. Mezcle la avena y las nueces o semillas en un tazón grande.
3. En una cacerola pequeña, combine miel, aceite y las especias. Caliente a fuego lento, revolviendo frecuentemente hasta que la mezcla se diluya. Retire del fuego y agregue la vainilla.
4. Vierta la mezcla tibia de miel sobre avena y nueces. Mezcle para cubrir uniformemente.
5. Extienda la mezcla preparada sobre la plancha para hornear, hornee por 25 minutos.
6. Voltee suavemente con una espátula, agregue frutas secas y hornee por 10 minutos más hasta que esté seco y uniformemente dorado.
7. Enfrie.

SUGERENCIAS:

Intente usar más de un tipo de fruta seca, nuez o semilla.

Agregue combinaciones que disfrute, como rayadura de coco.