



Mandel-Kokos-Granola

Zutaten:

100 g Haferflocken
100 g gehackte Mandeln
5- 6 EL Kokosraspeln
2 EL Kokosöl
2 EL Erythrit

Zubereitung:

Kokosöl in einem kleinen Topf erwärmen, bis es flüssig wird. Dann alle anderen Zutaten mit in den Topf geben und gut miteinander mischen. Das Granola auf ein Backblech mit Backpapier geben und flach ausbreiten.

Dann im Ofen bei 160 Grad für ca 10 Minuten backen und abgekühlt in ein Schraubglas füllen.

Perfekt als Topping zu Joghurt und Obst.

