



חטיפי גרנולה ביתיים

מצרכים:

3 כוסות שיבולת שועל
1 כוס שקדים שלמים ופרוסים / $\frac{1}{3}$ כוס גרעיני חמנייה / דלעת
 $\frac{1}{2}$ כוס אגוזי מלך קצוצים / $\frac{1}{3}$ כוס חמוציות / צימוקים
 $\frac{3}{4}$ כוס דבש
3 כפות סוכר חום
1 כפית תמצית וניל
קורט מלח

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-170 מעלות.
מערבבים בקערה את שיבולת השועל, שקדים, גרעיני חמנייה ודלעת, אגוזים, חמוציות וצימוקים קולים בתנור כ-10 דקות עד להזהבה קלה.



בסיר קטן מחממים דבש, סוכר חום, וניל ומלח עד לקבלת תערובת אחידה.
יוצקים את הסירופ על תערובת השיבולת ומערבבים היטב.



מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה (כ-20x30 ס"מ).
מהדקים היטב בעזרת כף או תחתית כוס – זה הסוד לחטיפים שלא מתפרקים.



אופים כ-25 דקות עד שהחלק העליון מזהיב.
מצננים לחלוטין בטמפרטורת החדר.



מעבירים למקרר ל-30 דקות נוספות.
חותכים לריבועים או למלבנים ומגישים.



בהצלחה רבה!