גרנולה ביתית בצנצנת

אותה מתנה – ללא גלוטן



מצרכים

- 3 כוסות שיבולת שועל מסומנת "ללא גלוטן"
- כוס שקדים או אגוזים קצוצים (לא חובה)
- חצי כוס גרעיני דלעת וחמנייה
- שליש כוס שמן קוקוס או שמן
- שליש כוס סילאן או דבש
- כפית קינמון + קורט מלח
- חצי כוס חמוציות או צימוקים
- שוקולד צ׳יפס (לא חובה)

3 צנצנות קטנות · בלי אגוזים – עם עוד גרעינים

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־170 מעלות ומרפדים תבנית.
2. מערבבים שיבולת שועל, אגוזים, גרעינים, קינמון ומלח.
3. מחממים קלות שמן וסילאן, יוצקים ומערבבים היטב.
4. משטחים בתבנית ואופים כ־25 דקות, ומערבבים באמצע.
5. מצננים לגמרי, ורק אז מוסיפים חמוציות ושוקולד צ׳יפס.
6. ממלאים צנצנות, סוגרים בסרט ומדביקים תגית.

⚠️ **חשוב:** שיבולת שועל רגילה עלולה להכיל גלוטן. בודקים שהשיבולת שועל, הגרעינים, החמוציות והשוקולד צ׳יפס מסומנים "ללא גלוטן".