

## **Granola ropogós müzli (datolya pasztával)**

**Elkészítési idő:** 30 perc (10 perc+20 perc hűtés)

**Hozzávalók (kb. 6 főre):**

150 g magozott datolya  
30 g aszalt áfonya  
30 g dió  
30 g napraforgómag  
30 g földimogyoró  
20 g mandula  
3 kanál szezám-mag  
1 kanál chia mag  
1 kanál lenmag  
6 kanál müzli mix  
4 kanál agave szirup

### **Elkészítés:**

1. Az olajos magvakat és a csonthéjasokat pirítsd meg egy serpenyőben.
2. A kimagozott datolyát turmixold össze 2 kanál szezám-maggal, az aszalt áfonyával és az agave sziruppal. Adagolhatsz hozzá egy kevés vizet amennyiben nagyon sűrűnek találod a pasztát és gondot okoz az aprítása vagy használhatod az egészséges datolyás házi édesítőszer egy korábbi receptünket, alapként.
3. Egy tálban keverd össze a pirított magvakat a datolyás pasztával.
4. Szedd egy tálcára és egyenletesen oszlasd el a felületét, majd tedd 20 percre a hűtőbe, hogy kissé megdermedjen.
5. Ezt követően szedje jól zárható dobozba, vagy befőttesüvegbe. Hűtőben tárolva egész héten friss marad.