

# Granola podloga sa grčkim jogurtom i voćem



## Potrebni sastojci:

### Podloga:

- 170 g mekanih zobnih pahuljica (ili pahuljica po vašem izboru)
- cca 100 g orašastih plodova po vašem izboru
- malo sjemenki po vašem izboru (ja sam koristila lan)
- 40 g maslaca ili kokosovog ulja
- cca 100g svježih datula
- cca 100 ml vode
- kašičica cimeta (cejlonskog)

### Fil:

- 300 g grčkog jogurta
- po ukusu med
- razno svježe i zaleđeno voće

## Izrada:

### Podloga:

Manji dio zobnih i orasastih plodova sam samljela u el.mlinčiću za kafu u brasno, a veći dio ostavila kako jeste. Orašaste sam krupno nasjeckala; datule, maslac i vodu sam izblendala i sve sjedinila, dodala lan i cimet i zamijesila malo čvršću smjesu koja se može fino oblikovati.

Formirajte oblik po želji (okrugli, četvrtasti a mogu i kao tartići). Ako radite okrugli oblik, obod kruga možete malo izdići kao za pizzu.

Peći u zagrijanoj rerni na 170 st oko 15-20-ak min.

Prije pečenja sam zarezala komadice (trouglove) da kasnije lakše izrežem. Ohladiti i filovati. Obično ovu podlogu napravim naveče, a onda ujutru premažem filom.

Fil: grčki jogurt zasladite medom prema vašem ukusu i nanesite na svaki komad malom kašičicom, a zatim rasporedite voće koje imate i uživajte!

U podlogu možete dodati i kakao, a u jogurt i bobičasto voće ili spiruline kako bi dobili fil u bojama...

Prijatno! 😊

