

Granola Salgada

Dica: como as sementes serão trituradas, pode comprar as quebradas que são mais baratas que as inteiras.

49 colheres (sopa)

Ingredientes

ou	ou
200 gramas de bacon	30 gramas de semente de gergelim (preferir preto)
ou	ou
100 gramas de amêndoa torrada salgada	1 colher de chá de condimento, pimenta [2 g]
ou	ou
100 gramas de castanha de caju	1 colher de sopa de condimento, açafrão [2 g]
ou	ou
100 gramas de semente de girassol, seco	1 colher de chá, folhas de condimento, manjeriço, seco [1 g]
ou	
100 gramas de semente de abóbora, seco	

Método de preparo

1

Frite o Bacon em uma panela funda até ficar bem crocante, reserve a gordura na panela e coloque o bacon em papel toalha para ficar bem seco. Triture o bacon no processador ou liquidificador, até virar uma farinha. Toste as castanhas e sementes na gordura do bacon que ficou na panela, em fogo médio, sempre mexendo sempre para não queimar. Adicione a farinha de bacon, o sal, a pimenta e a cúrcuma, mexa o suficiente para incorporar a gordura, o sal e os temperos. Por fim, adicione o manjeriço. Misture bem e transfira para uma forma para deixar esfriar. Se deixar na panela pode queimar. Depois de frio, coloque em potes com tampas para conservar crocante.

2

Importante: A Granola é perecível e não possui nada de conservantes, a dica é comprar os ingredientes, em lojas que tenham bastante circulação, dura 10 dias tranquilamente.