

# GRANOLA SALGADA CRISPY

## INGREDIENTES

150 g de flocos boll de arroz  
100 g de flocos de milho natural  
100 g de semente de girassol sem casca  
100 g de semente de abóbora torrada e sem casca  
50 g de soja torrada e temperada  
50 g de amêndoas  
100 g de cebola frita  
50 g de chia  
3 colheres (sopa) de gergelim preto  
2 colheres (sopa) de limão pepper  
1 fio de azeite  
100 g pistache sem casca, torrado e salgado

INGREDIENTES OPCIONAIS: castanha de caju crua e sem sal

lascas de coco

linhaça dourada

cúrcuma, curry, ervar finas, etc

frutas secas (goji berry, uvas, entre outras)

## MODO DE PREPARO

Passa os grãos maiores pelo processador, caso deseje pedacinhos menores (opcional)

Torre individualmente cada ingrediente numa frigideira grande (é uma passada bem rápida no fogo só pra aquecer e ficar bem crocante, sem queimar)

Coloque no flocos de milho e de arroz o fio de azeite e os temperos na hora de torrar

Misture tudo e espere esfriar

Armazene em recipiente bem fechado para não perder a crocância;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/5461-granola-salgada-crispy.html>