Granola tipo crumble de mantequilla de maní / cacahuetes (peanut butter)

Por tipo de receta, Desayuno o Brunch, Libres de gluten

Ingredientes

- 200 g de harina de avena (o copos / hojuelas de avena molida)
- 100 g de harina de almendras (o almendras molidas)
- 50 g de anacardos / merey molido (puede sustituirse por la misma cantidad de harina de almendras)
- 50 g de eritritol (puede sustituirse por la misma cantidad de monkfruit, o por 14 gramos de Stevia en polvo)
- 30 g de azúcar morena (si no se quiere usar azúcar pueden agregarse 40 gramos adicionales de eritritol)
- 75 g de aceite de coco derretido (puede sustituirse por el aceite de preferencia)
- 100 g de mantequilla de maní / cacahuete (peanut butter), derretida
- 100 g de maní / cacahuete crudo y sin sal

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados y preparar una bandeja de horno grande con papel de horno o papel aluminio. Apartar.
- Combinar todos los ingredientes en un bowl con una espátula hasta haber distribuido uniformemente los líquidos por toda la mezcla.
- Poner la mezcla en la bandeja previamente preparada y, con la mano, hacer pequeñas bolitas irregulares para tener un crumble con "grumos" más grandes y compactos. No tienen que ser del mismo tamaño ni tiene que hacerse con toda la mezcla, lo ideal es quede un poco de la mezcla suelta y otra parte de la mezcla compacta en bolitas.
- Llevar al horno por 15-18 minutos (vigilando de remover con una espátula durante ese tiempo para que no se queme). Al sacar, dejar enfriar por completo en la bandeja. Si se quiere, se pueden agarrar más bolitas con un paño de cocina limpio y compactarlas.
- Después de enfriar, transferir a un envase hermético y usar de la forma deseada.