

# “Taller Fabricación de Granola desde Casa.”

Agosto 2025 By Chef José Osorio

## Receta: Granola Crema de Cacahuete Pasas

Crema de Cacahuete Pasas					
Nº	Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	PORCENTAJE (%) DE HUMEDAD	ESTADO DEL INGREDIENTE
1	Avena	1000	gr.		*
2	Harina de Avena	100	gr.		*
3	Azúcar	100	gr.		*
4	Canela	20	gr.		*
5	Arroz Crujiente / Hojuelas de Maíz	140	gr.		*
6	Sal	5	gr.		*
7	Aceite de girasol	120	gr.		% Grasas
8	Miel de abeja	65	gr.		% Líquidos
9	Crema de Cacahuete	120	gr.		% Grasas
10	Jarabe de Caña	175	gr.		% Líquidos
11	Vainilla	5	gr.		% Líquidos
12	Cacahuete	175	gr.		
13	Pasas	175	gr.		
<b>INGREDIENTES SECOS TOTAL</b>		<b>1365</b>	<b>gr.</b>	<b>35.53</b>	<b>% HUMEDAD</b>

**Nota: Receta equivalente a 5 paquetes de 400 gr.**

### PREPARACIÓN:

- En un recipiente de acero limpio, revolver todos los ingredientes secos (\*) de manera uniforme, enseguida revolver todos los ingredientes líquidos; y agregar a nuestra mezcla seca con la finalidad de humectar todo nuestro producto, seguir revolviendo hasta que todo esté integrado.
- Pasado el proceso anterior, extender la producción en una charola con papel encerado para evitar que se pegue nuestra granola.
- **Hornear a 150º Celsius por 35 minutos** (si no contamos con horno de convección girar nuestra charola cada 10 minutos rápidamente).
- Dejar reposar en un área ventilada hasta que esté fría nuestra galleta de granola y empacar.

Agosto 2025 By Chef José Osorio