Thank U Berry MunchTM Granola

1 box of Thank U Berry MunchTM Girl Scout Cookies®

**Ingredients**

·  1 box Thank U Berry Munch

Girl Scout Cookies

·  2 Cups oatmeal (dry)

·  ½ Cup flaked coconut

·  ½ Cup slivered or sliced

almonds (or other nuts)

·  ½ Cup shelled sunflower

seeds

·  ½ Cup honey

**Directions**

1.   Preheat oven to 300°.

2.   Grease a 15" x 10" x 1" baking pan.

3.   Break Thank U Berry Munch cookies into ½" pieces and set aside.

4.   In a second bowl, mix together oatmeal, coconut, almonds (or other nuts) and

sunflower seeds.

5.   In a third bowl, mix together honey and cooking oil.

6.   Stir  1 8 Cup of honey/oil mixture into the cookie pieces and set aside.

7.   Stir remaining honey/oil mixture into the oatmeal mixture.

Spread evenly onto greased pan. Bake 10-12 minutes.

·

1 3

Cup cooking oil

8.   Stir cookie pieces into the baked oatmeal mixture. Bake for an additional 10-12

·  ½ Cup dried cranberries or

Craisins.

minutes, until lightly brown. Remove from oven and cool.

9.   Once cool, stir in cranberries (or Craisins) and white chocolate chips.

· ½ Cup white chocolate chips

**Serving Suggestion**

Tastes great by itself, as a snack, sprinkled over oatmeal or served with yogurt. Enjoy!

Thank U Berry MunchTM Granola

