

Granola med ahornsirup, pekannødder og chokolade

Ingrédients

- 300g havregryn
- 5g salt
- 50g vaniljesmag, hjemmelavet hvis muligt
- 25g olivenolie
- 100g ahornsirup (jeg brugte den fra Koro)
- 80g hakkede pekannødder
- 90g hakket chokolade (jeg brugte halvdelen mælk og halvdelen mørk med Caraïbes og Jivara fra Valrhona)

Préparation

1. Til morgenmad elsker jeg at blande lidt yoghurt med sprødt granola.
2. Selvfølgelig kan man finde færdiglavet granola i alle butikker, men det er super nemt og hurtigt at lave, og desuden kan man tilpasse det efter sin smag.
3. Da jeg modtog ahornsirup fra Koro, fik jeg straks lyst til at bruge det til et efterårsgranola med pekannødder og selvfølgelig chokolade ;-). I kan selvfølgelig tilsætte tørret frugt eller chokolade efter eget valg!
4. Hæld havregrynene i en skål, og tilsæt derefter alle de andre ingredienser undtagen chokolade, mens du rører godt for at dække havregrynene ordentligt (jeg ventede også med at tilsætte pekannødderne til slutningen af bagningen, da de allerede var ristet).
5. Fordel blandingen på en bageplade dækket med bagepapir.
6. Forvarm ovnen til 180°C og bag granolaen i 30 til 40 minutter.
7. Rør rundt halvejs og hold øje med bagningen for at tilpasse den efter din ovn.
8. Når granolaen tages ud af ovnen, skal den være sprød og gylden.
9. Lad det køle af, og tilsæt chokoladen, før du nyder det!