

Granola con jarabe de arce, nueces pecanas y chocolate

Ingrédients

- 300g de copos de avena
- 5g de sal
- 50g de aroma de vainilla, casero si es posible
- 25g de aceite de oliva
- 100g de jarabe de arce (he utilizado el de Koro)
- 80g de nueces pecanas picadas
- 90g de chocolate picado (he hecho mitad leche mitad negro con Caraïbes y Jivara de Valrhona)

Préparation

1. En el desayuno, me encanta mezclar un poco de yogur con granola bien crujiente.
2. Así que, por supuesto, se puede encontrar ya hecho en todas las tiendas, pero es súper fácil y rápido de hacer, y además se puede adaptar según tus gustos.
3. Cuando recibí jarabe de arce de parte de Koro, de inmediato quise usarlo para una granola bien otoñal, con nueces pecanas y, por supuesto, chocolate ;-) ¡Puedes añadir las frutas secas o el chocolate de tu elección!
4. Vierte los copos de avena en un bol, luego añade todos los demás ingredientes excepto el chocolate, removiendo bien para cubrir correctamente los copos (también esperé al final de la cocción para añadir las nueces pecanas porque ya estaban tostadas).
5. Extiende la mezcla sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
6. Precalienta el horno a 180°C y luego hornea la granola durante 30 a 40 minutos.
7. Remueve a mitad de cocción y vigila la cocción para adaptarla según tu horno.
8. Al salir del horno, la granola debe estar crujiente y bien dorada.
9. Deja enfriar, luego añade el chocolate antes de disfrutar!