

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g de copos de avena
- 50g de nueces pecanas
- 50g de chocolate negro 70%
- 45g de jarabe de arce
- 1 cucharadita rasa de canela
- 30g de aceite de oliva
- 1 cucharada de extracto de vainilla líquida (utilicé vainilla en polvo mezclada con el aceite de oliva)
- 1 pizca de sal fina

Préparation

1. ¡Esta es una buena manera de comenzar el día, con un tazón de granola casera!
2. Ésta, del libro de Nicolas Paciello, está ligeramente perfumada con canela y jarabe de arce, y acompañada de queso fresco es un desayuno ideal :) Normalmente está compuesta de copos de avena, chocolate negro y nueces pecanas, le añadí avellanas y almendras, pero por supuesto pueden hacer las modificaciones que deseen, ya sea con los frutos secos o el chocolate.
3. Precaliente el horno a 160°C.
4. Mezcle los copos de avena y los frutos secos picados gruesamente.
5. Agregue la canela, la sal, el aceite de oliva, el jarabe de arce y la vainilla y mezcle bien.
6. Extienda la preparación sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado y hornee durante 30 minutos en el horno a 140°C.
7. A la mitad de la cocción, remueva la granola.
8. Después de 30 minutos, la granola debe estar bien dorada, si no es así, puede continuar la cocción por unos minutos más vigilando de cerca.
9. Deje luego que la granola se enfríe, y agregue el chocolate picado en trozos pequeños.
10. Consérvela en un frasco hermético.