

Granola sirup maple, kacang pecan & cokelat

Ingrédients

- 300g oatmeal
- 5g garam
- 50g aroma vanila, buatan sendiri jika memungkinkan
- 25g minyak zaitun
- 100g sirup maple (saya menggunakan yang dari Koro)
- 80g kacang pecan cincang
- 90g cokelat cincang (saya menggunakan setengah susu setengah hitam dengan Caraïbes dan Jivara dari Valrhona)

Préparation

1. Untuk sarapan, saya suka mencampur sedikit yogurt dengan granola yang sangat renyah.
2. Tentu saja, kita bisa menemukan yang sudah jadi di semua toko, tetapi sangat mudah dan cepat untuk membuatnya, dan kita juga bisa menyesuaikannya sesuai selera.
3. Ketika saya menerima sirup maple dari Koro, saya langsung ingin menggunakannya untuk granola yang sangat musim gugur, dengan kacang pecan dan tentu saja cokelat ;-) Anda tentu saja bisa menambahkan buah kering atau cokelat pilihan Anda!
4. Tuangkan oatmeal ke dalam mangkuk, lalu tambahkan semua bahan lainnya kecuali cokelat sambil diaduk rata untuk melapisi oatmeal dengan baik (saya juga menunggu hingga akhir memasak untuk menambahkan kacang pecan karena sudah dipanggang).
5. Sebarkan campuran di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
6. Panaskan oven pada suhu 180°C lalu masukkan granola selama 30 hingga 40 menit.
7. Aduk di tengah proses memasak dan awasi agar memasak sesuai dengan oven Anda.
8. Setelah keluar dari oven, granola harus renyah dan berwarna keemasan.
9. Biarkan dingin, lalu tambahkan cokelat sebelum Anda menikmati!