

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g oat
- 50g pecan
- 50g cokelat hitam 70%
- 45g sirup maple
- 1 sendok teh kayu manis bubuk
- 30g minyak zaitun
- 1 sendok makan ekstrak vanila cair (saya menggunakan vanila bubuk yang dicampur dalam minyak zaitun)
- 1 cubitan garam halus

Préparation

1. Ini adalah cara yang baik untuk memulai hari, dengan semangkuk granola buatan sendiri!
2. Yang satu ini, dari buku Nicolas Paciello, sedikit harum dengan kayu manis dan sirup maple, dan dipasangkan dengan keju putih, ini adalah sarapan yang ideal :-) Biasanya terdiri dari oat, cokelat hitam dan pecan, saya menambahkan hazelnut dan almond, tetapi tentu saja Anda dapat membuat modifikasi sesuai keinginan Anda, baik dengan buah kering atau cokelat!
3. Panaskan oven pada suhu 160°C.
4. Campur oat dan buah kering cincang kasar.
5. Tambahkan kayu manis, garam, minyak zaitun, sirup maple, dan vanila dan aduk rata.
6. Ratakan adonan di atas loyang yang dilapisi kertas roti dan panggang selama 30 menit dalam oven pada suhu 140°C.
7. Di tengah pemanggangan, aduk granola.
8. Setelah 30 menit, granola harus berwarna kuning keemasan.
9. Jika tidak, Anda dapat melanjutkan pemanggangan beberapa menit lagi sambil terus diawasi.
10. Biarkan granola dingin, lalu tambahkan cokelat cincang kecil.
11. Simpan di toples kedap udara.