

Granola sciroppo d'acero, noci pecan e cioccolato

Ingrédients

- 300g di fiocchi d'avena
- 5g di sale
- 50g di aroma vaniglia, fatto in casa se possibile
- 25g di olio d'oliva
- 100g di sciroppo d'acero (ho usato quello di Koro)
- 80g di noci pecan tritate
- 90g di cioccolato tritato (ho fatto metà latte e metà fondente con Caraïbes e Jivara di Valrhona)

Préparation

1. Per colazione, adoro mescolare un po' di yogurt con del granola ben croccante.
2. Certo, si trova già pronto in tutti i negozi, ma è super facile e veloce da fare, e in più si può adattare secondo i propri gusti.
3. Quando ho ricevuto dello sciroppo d'acero da Koro, ho subito avuto voglia di usarlo per un granola ben autunnale, con noci pecan e ovviamente cioccolato ;-). Potete ovviamente aggiungere la frutta secca o il cioccolato che preferite!
4. Versate i fiocchi d'avena in una ciotola, poi aggiungete tutti gli altri ingredienti tranne il cioccolato mescolando bene per rivestire correttamente i fiocchi (ho anche aspettato la fine della cottura per aggiungere le noci pecan perché erano già tostate).
5. Stendete il composto su una teglia rivestita di carta da forno.
6. Preriscaldate il forno a 180°C e infornate il granola per 30-40 minuti.
7. Mescolate a metà cottura e controllate la cottura per adattarla in base al vostro forno.
8. Al termine della cottura, il granola deve essere croccante e ben dorato.
9. Lasciate raffreddare, poi aggiungete il cioccolato prima di gustarlo!