

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g di fiocchi d'avena
- 50g di noci pecan
- 50g di cioccolato fondente 70%
- 45g di sciroppo d'acero
- 1 cucchiaino raso di cannella
- 30g di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquida (ho usato vaniglia in polvere mescolata nell'olio d'oliva)
- 1 pizzico di sale fine

Préparation

1. Ecco un buon modo per iniziare la giornata, con una ciotola di granola fatto in casa!
2. Questo, dal libro di Nicolas Paciello, è leggermente profumato alla cannella e allo sciroppo d'acero, e accompagnato da yogurt è una colazione ideale :-). È normalmente composto da fiocchi d'avena, cioccolato fondente e noci pecan, io ho aggiunto nocciole e mandorle ma naturalmente potete fare le modifiche che desiderate, sia con la frutta secca sia con il cioccolato!
3. Preriscaldate il forno a 160°C.
4. Mescolate i fiocchi d'avena e la frutta secca tritata grossolanamente.
5. Aggiungete la cannella, il sale, l'olio d'oliva, lo sciroppo d'acero e la vaniglia e mescolate bene.
6. Distribuite il composto su una teglia coperta con carta da forno e infornate per 30 minuti a 140°C.
7. A metà cottura, mescolate il granola.
8. Dopo 30 minuti, il granola deve essere ben dorato, se non lo è potete proseguire la cottura per alcuni minuti controllando bene.
9. Lasciate quindi raffreddare il granola, poi aggiungete il cioccolato tritato in piccoli pezzi.
10. Conservatelo in un barattolo ermetico.