

Granola med lønnesirup, pekannøtter og sjokolade

Ingrédients

- 300g havregryn
- 5g salt
- 50g vaniljeekstrakt, hjemmelaget hvis mulig
- 25g olivenolje
- 100g lønnesirup (jeg brukte den fra Koro)
- 80g hakkede pekannøtter
- 90g hakket sjokolade (jeg brukte halvparten melk og halvparten mørk med Caraibes og Jivara fra Valrhona)

Préparation

1. Til frokost elsker jeg å blande litt yoghurt med sprø granola.
2. Så klart finner man ferdiglaget i alle butikker, men det er superenkelt og raskt å lage, og i tillegg kan man tilpasse det etter egne smak.
3. Da jeg fikk lønnesirup fra Koro, fikk jeg umiddelbart lyst til å bruke det til en høstlig granola, med pekannøtter og selvfølgelig sjokolade ;-) Du kan selvfølgelig legge til tørket frukt eller sjokolade etter eget valg!
4. Hell havregrynene i en bolle, og tilsett deretter alle de andre ingrediensene unntatt sjokoladen, mens du rører godt for å dekke havregrynene ordentlig (jeg ventet også til slutten av stekingene med å tilsette pekannøttene fordi de allerede var ristet).
5. Fordel blandingen på et brett dekket med bakepapir.
6. Forvarm ovnen til 180°C og sett granolaen i ovnen i 30 til 40 minutter.
7. Rør om halvveis i steking og følg med på steking for å tilpasse den etter ovnen din.
8. Når den tas ut av ovnen, skal granolaen være sprø og gyllenbrun.
9. La den avkjøle, og tilsett sjokoladen før du nyter!