

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g p atków owsianych
- 50g orzechów pekan
- 50g gorzkiej czekolady 70%
- 45g syropu klonowego
- 1 paska yeczka cynamonu
- 30g oliwy z oliwek
- 1 yka sto owa pynnego ekstraktu waniliowego (u yam wanilii w proszku zmieszanej w oliwie z oliwek)

Préparation

1. Oto dobry sposób na rozpocz cie dnia, z misk łdomowej granoli!
2. Ten przepis pochodzi z ksi ki Nicolasa Paciello i jest lekko przyprawiony cynamonem oraz syropem klonowym.
3. W po czeniu z twarogiem to idealne niadanie :-). Zazwyczaj sk ada si łz p atków owsianych, gorzkiej czekolady i orzechów pekan, ale doda am do niego orzechy laskowe i migda y, ale oczywi cie mo na dokona dowolnych zmian, czy to z suszonymi owocami, czy czekolad !
4. Rozgrzej piekarnik do 160°C.
5. Wymieszaj p atki owsiane i grubo posiekane orzechy.
6. Dodaj cynamon, sól, oliw łz oliwek, syrop klonowy i wanili , dobrze wymieszaj.
7. Roz ó łprzygotowan łmas łna blasze wy o onej papierem do pieczenia i piecz przez 30 minut w piekarniku w temperaturze 140°C.
8. W po owie pieczenia zamieszaj granol .
9. Po 30 minutach granola powinna by łdobrze zarumieniona, je li tak si łnie stanie, mo esz kontynuowa pieczenie przez kilka minut, dok adnie obserwuj c.
10. Potem zostaw granol łdo wystygni cia, a nast pnie dodaj drobno posiekan łczekolad .
11. Przechowuj w szczelnym s oiku.