

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g de flocons de aveia
- 50g de nozes-pecã
- 50g de chocolate amargo 70%
- 45g de xarope de bordo
- 1 colher de café rasa de canela
- 30g de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha líquido (usei baunilha em pó misturada no azeite de oliva)
- 1 pitada de sal fino

Préparation

1. Aqui está uma boa maneira de começar o dia, com uma tigela de granola caseira!
2. Esta, retirada do livro de Nicolas Paciello, é levemente perfumada com canela e xarope de bordo, e acompanhada de um queijo fresco é um café da manhã ideal :) Normalmente é composta por flocons de aveia, chocolate amargo e nozes-pecã, eu adicionei avelãs e amêndoas, mas você pode, é claro, fazer as modificações que desejar, seja com as frutas secas ou o chocolate!
3. Pré-aqueça o forno a 160°C.
4. Misture os flocons de aveia e as frutas secas picadas grosseiramente.
5. Adicione a canela, o sal, o azeite de oliva, o xarope de bordo e a baunilha e misture bem.
6. Espalhe a preparação em uma assadeira coberta com papel manteiga e leve ao forno por 30 minutos a 140°C.
7. No meio do cozimento, mexa o granola.
8. Após 30 minutos, o granola deve estar bem dourado, se não for o caso, você pode continuar assando por alguns minutos, observando bem.
9. Deixe o granola esfriar, depois adicione o chocolate picado em pequenos pedaços.
10. Conserve-o em um pote hermético.