

Granola med lönnsirap, pekannötter och choklad

Ingrédients

- 300g havregryn
- 5g salt
- 50g vaniljarom, helst hemgjord
- 25g olivolja
- 100g lönnsirap (jag använde den från Koro)
- 80g hackade pekannötter
- 90g hackad choklad (jag gjorde hälften mjölkchoklad och hälften mörk choklad med Caraïbes och Jivara från Valrhona)

Préparation

1. Till frukost älskar jag att blanda lite yoghurt med krispig granola.
2. Självklart finns det färdig granola i alla affärer, men det är superenkelt och snabbt att göra, och dessutom kan man anpassa det efter sina egna smakpreferenser.
3. När jag fick lönnsirap från Koro ville jag genast använda den för en riktigt höstlig granola, med pekannötter och självklart choklad ;-). Ni kan självklart lägga till torkad frukt eller choklad efter eget val!
4. Häll havregrynen i en bunke, tillsätt sedan alla andra ingredienser utom chokladen och rör om ordentligt för att täcka havregrynen (jag väntade också till slutet av gräddningen för att tillsätta pekannötterna eftersom de redan var rostade).
5. Sprid ut blandningen på en plåt täckt med bakpapper.
6. Förvärm ugnen till 180°C och grädda granolan i 30 till 40 minuter.
7. Rör om halvvägs och håll ett öga på gräddningen för att anpassa den efter din ugn.
8. När granolan tas ut ur ugnen ska den vara krispig och gyllenbrun.
9. Låt svalna, tillsätt sedan chokladen innan du njuter!