

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g ya flakes za shayiri
- 50g ya pecans
- 50g ya chokoleti nyeusi 70%
- 45g ya syrup ya maple
- 1 kijiko cha chai cha mdalasini
- 30g ya mafuta ya zeituni
- 1 kijiko cha supu cha vanila ya kioevu (nimeitumia vanila ya unga iliyochanganywa na mafuta ya zeituni)
- 1 ya pinch ya chumvi laini

Préparation

1. Hii ni njia nzuri ya kuanza siku, na bakuli la granola ya nyumbani!
2. Hii, kutoka kwenye kitabu cha Nicolas Paciello, ina manukato kidogo ya mdalasini na syrup ya maple, na ikiwa na jibini jeupe ni kifungua kinywa bora :-). Kwa kawaida inatengenezwa na flakes za shayiri, chokoleti nyeusi na pecans, nimeongeza hazelnuts na mlozi lakini unaweza kubadilisha jinsi unavyotaka, iwe ni na matunda makavu au chokoleti!
3. Tayari oveni kwenye 160°C.
4. Changanya flakes za shayiri na matunda makavu yaliyokatwa kwa uangalifu.
5. Ongeza mdalasini, chumvi, mafuta ya zeituni, syrup ya maple na vanila na changanya vizuri.
6. Tandaza mchanganyiko kwenye bati lililofunikwa na karatasi ya kuoka na weka kwenye oveni kwa dakika 30 katika 140°C.
7. Kati ya kupika, koroga granola.
8. Baada ya dakika 30, granola inapaswa kuwa na rangi ya dhahabu, ikiwa sivyo, unaweza kuendelea na kupika kwa dakika chache zaidi huku ukiangalia vizuri.
9. Acha granola ipoe, kisha ongeza chokoleti iliyokatwa vipande vidogo.
10. Ihifadhi kwenye chombo cha kuhifadhi hewa.