

Granola na may sirop ng maple, pecan at tsokolate

Ingrédients

- 300g ng oats
- 5g ng asin
- 50g ng vanilla extract, mas mabuti kung homemade
- 25g ng olive oil
- 100g ng maple syrup (ginamit ko ang mula sa Koro)
- 80g ng tinadtad na pecan
- 90g ng tinadtad na tsokolate (ginawa kong kalahating gatas kalahating itim gamit ang Caraibes at Jivara ng Valrhona)

Préparation

1. Sa almusal, gustung-gusto kong ihalo ang kaunting yogurt sa malutong na granola.
2. Kaya naman, siyempre, makikita ito sa lahat ng tindahan, pero napakadali at mabilis itong gawin, at saka maaari mo itong iakma ayon sa iyong panlasa.
3. Nang makatanggap ako ng maple syrup mula sa Koro, agad akong nagkaroon ng pagnanais na gamitin ito para sa isang granola na talagang pang-taglagas, na may mga pecan at siyempre tsokolate ;-) Maaari mo ring idagdag ang mga pinatuyong prutas o tsokolate ayon sa iyong nais!
4. Ilagay ang oats sa isang mixing bowl, pagkatapos ay idagdag ang lahat ng iba pang sangkap maliban sa tsokolate habang maayos na hinahalo upang ma-enrobe ng mabuti ang mga oats (naghintay din ako hanggang sa matapos ang pagluluto bago idagdag ang mga pecan dahil ito ay na-roast na).
5. Ilatag ang halo sa isang tray na may parchment paper.
6. Preheat ang oven sa 180°C pagkatapos ay ilagay ang granola sa oven sa loob ng 30 hanggang 40 minuto.
7. Haluin sa kalagitnaan ng pagluluto at bantayan ang pagluluto upang iakma ito ayon sa iyong oven.
8. Sa paglabas mula sa oven, ang granola ay dapat malutong at magandang ginintuang kulay.
9. Pahintulatang lumamig, pagkatapos ay idagdag ang tsokolate bago mag-enjoy!