

Akaa a urulu granola, ceviz ve ikolata

Ingrédients

- 300g yulaf ezmesi
- 5g tuz
- 50g vanilya aroması, mümkünse ev yapımı
- 25g zeytinyaı
- 100g akaa a urubu (ben Koro'nun urubunu kullandım)
- 80g do ranmı ceviz
- 90g do ranmı çikolata (ben yarı sütlü yarı bitter, Caraibes ve Valrhona'nın Jivara'sını kullandım)

Préparation

1. Kahvaltıda, biraz yo urdu çıtır çıtır granola ile karı tırmayı çok seviyorum.
2. Elbette, marketlerde hazırını bulmak mümkün, ama yapmak çok kolay ve hızlı, ayrıca damak zevkinize göre uyarlayabilirsiniz.
3. Koro'dan akaa a urubu aldı ımda, hemen onu cevizli ve tabii ki çikolatalı bir sonbahar granolasında kullanmak istedim ;-) Elbette, istedi iniz kuru meyveleri veya çikolatayı ekleyebilirsiniz!
4. Yulaf ezmesini bir karı tırma kabına dökün, ardından çikolata hariç tüm di er malzemeleri ekleyin ve yulafları iyice kaplamak için karı tırın (cevizleri eklemek için pi irme süresinin sonunu bekledim çünkü zaten kavrulmu lardı).
5. Karı ımı ya lı ka ıt serili bir tepsiye yayın.
6. Fırını 180°C'ye önceden ısıtın, ardından granolayı 30 ila 40 dakika pi irin.
7. Pi irme sırasında karı tırın ve fırınınıza göre pi irme süresini ayarlamak için pi irmeyi izleyin.
8. Fırından ıktı ımda, granola çıtır çıtır ve güzelce altın rengi olmalıdır.
9. So umaya bırakın, ardından çikolatayı ekleyin ve tadını çıkarın!