



JERNEJ KITCHEN

GRANOLA ARAŠIDOVE KOCKE

Granola arašidove kocke so hiter, enostaven in slasten prigrizek za vse dni v letu. So odlični za sladkanje doma, za na pot, piknike, ali v službo.

ZA	56	MALIH KOCK (2 CM X 2 CM)
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

GRANOLA ARAŠIDOVE KOCKE

50 g kremnega arašidovega masla
(brez soli)

120 g riževega sirupa

1 čajna žlička cimeta v prahu

1 čajna žlička soli

220 g nesoljenih praženih arašidov

30 g jabolčni čips Kotányi

10 g ekspandirane kvinoje ali ajde

TOOLS AND EQUIPMENT

globok pekač 20 cm x 20 cm

papir za peko

lopatka

nož

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 175°C. Rešetko postavimo na sredino pečice. Globok pekač velikosti 20 cm x 20 cm obložimo s papirjem za peko.

ZMES ZA KOCKE

V skledi premešamo arašidovo maslo, rižev sirup, cimet v prahu in sol. Mešamo tako dolgo, da nastane gladka zmes. Arašide in jabolčni čips sesekljamo. Dodamo k mešanici arašidovega masla. Dodamo še ekspandirano kvinojo in premešamo.

SPEČEMO

Mešanico prestavimo v pripravljen pekač in jo z lopatko enakomerno razporedimo po pekaču. Postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 15 - 20 minut pri 175°C, oziroma dokler niso kocke zlato rjave barve in pečene. Vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se zmes ohladi. Nato narežemo na manjše kocke velikosti približno 2 cm x 2 cm.