



## 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 EQUIPEMENT

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 segreti 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.