



JERNEJ KITCHEN

GRANOLA S TEMNO ČOKOLADO IN RIŽEM

Najboljša granola, kar sva jih kdaj naredila. Hrustljava, ne presladka in čisto enostavna.

ZA 800 G
PRIPRAVA: 30 MINUT

GRANOLA S TEMNO ČOKOLADO IN RIŽEM

20 g rjavega sladkorja
100 g medu
1 žlica nesladkanega kakava v prahu
50 g riževih napihnjencev
500 g ovsenih kosmičev
2 žlici kokosovih lističev
150 g mešanih oreščkov (orehi, lešniki, mandlji...)
80 g čokoladnih solzic ali nasekljane temne čokolade (vsaj 60% delcev kakava)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
papir za peko
skleda
pekač
kozarec

KAKAVOVI RIŽEVI NAPIHNJENCI

Pečico segrejemo na 180 °C. Kozico postavimo na srednje močan ogenj, dodamo sladkor, dve žlici vode in polovico medu (50g). Segrejemo, da se sladkor raztopi, občasno premešamo. Ko se sladkor raztopi, dodamo kakav, ga dobro vmešamo ter odstavimo z ognja. Umešamo riževe napihnjence. Dobro premešamo in maso razporedimo po papirju za peko, da se hitreje ohladi. Postavimo na stran.

PEČENJE

V skledi premešamo ovsene kosmiče, kokosove lističe, nasekljane oreščke, eno čajno žličko soli ter preostali med (50g). Razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko, postavimo v pečico in pečemo 20 minut na 180 °C. Pet minut pred koncem peke, vzamemo pekač iz pečice in po njem razporedimo še kakavove riževe napihnjence. Pekač postavimo nazaj v pečico in pečemo še 5 minut.

POSTREŽEMO

Granolo vzamemo iz pečice in jo popolnoma ohladimo. Granolo postrežemo s svežim mlekom, jogurtom ali pa jo shranimo v steklene kozarce za vlaganje. Dober tek.