Granola med julekrydder



Ingredienser

♥ 2,5 dl appelsinjuice
♥ 4 ss honning
♥ 4 ss brunt sukker
- -
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
- -
♥ 2 dl små havregryn
♥ 3 dl store havregryn
♥ 1 dl solsikkekjerner
♥ 1 dl sesamfrø
♥ 1 dl gresskarkjerner
♥ 2 dl skåldede mandler
♥ 2 dl hasselnøtter
♥ 1 dl valnøtter
- -
♥ 1 ss solsikkeolje
- -
♥ 100 g tørkede tranebær
♥ 75 g tørkede aprikoser
♥ 75 g fiken
♥ 50 g rosiner
♥ 50 g dadler

Fremgangsmåte

Ha appelsinjuice, honning og brunt sukker i en middels stor kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. Rør i krydderet.

Bland sammen havregryn, frø, solsikke- og gresskarkjerner og nøtter. Jeg bruker for det meste hele nøtter, men det går an å hakke dem grovt hvis du foretrekker det. Ha dette i kjelen og rør så alt blir godt blandet.

Finn frem en langpanne og ha i oljen. Pensle oljen godt utover hele bunnen. Ha så alt innholdet fra kjelen oppi langpannen og fordel det hele jevnt utover.

Granolaen stekes midt i ovnen ved 150°C i ca. 50-60 minutter. Jeg tar langpannen ut av ovnen hvert kvarter for å snu og vende litt rundt på granolaen for å sikre at alt blir jevnt stekt. Etter hvert vil det lukte veldig deilig av krydret granola i kjøkkenet ditt... 🙂

Ta langpannen med den ferdigstekte granolaen ut av ovnen og avkjøl blandingen.

Skjær tørkede aprikoser, fiken og dadler i små terninger (jeg pleier å klippe med saks). Ha dette i tillegg til tørkede tranebær og rosiner over granolaen og vend rundt så alt fordeler jeg jevnt.

Ha den ferdige granolaen på tette glass.

Tips

♥ Det er ikke så nøye med eksakte mål på frø, nøtter og tørket frukt. Finn frem til den kombinasjonen du liker best og tilpass oppskriften etter hva du måtte ha tilgjengelig hjemme. Det er heller ikke så nøye om du bruker store eller små havregryn, eller en kombinasjon som jeg har brukt her.

♥ Bruk myk, tørket frukt av god kvalitet. Det er viktig at den tørkede frukten ikke stekes sammen med granolaen, men blandes i til slutt. Dette for at den tørkede frukten skal holde seg myk.

♥ Granola skal være sprø i konsistensen (med unntak av den tørkede frukten). Hvis du imidlertid foretrekker den mykere, kan du lage klar en skål med yoghurt/vaniljekesam, syltetøy og granola kvelden før og sette i kjøleskapet over natten. Da vil konsistensen bli mye mykere.

♥ Oppskriften er merket vegansk, men husk at ikke alle veganere spiser honning. Som alternativ kan man f eks bruke samme mengde lønnesirup. Server da for eksempel med havremelk eller mandelmelk.

♥ Hjemmelaget Granola er holdbar på glass i et par måneder.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/granola-med-julekrydder