Granola med sjokoladebiter



Ingredienser

♥ 2,5 dl eplejuice
♥ 4 ss honning
♥ 2 ss brunt sukker
- -
♥ 6 dl store havregryn
♥ 1 dl solsikkekjerner
♥ 1 dl sesamfrø
♥ 200 g valnøtter (hele kjerner)
♥ 200 g hasselnøtter (hele og gjerne skåldede)
- -
♥ 1 ss solsikkeolje
- -
♥ 2 dl bananchips
♥ 300 g chocolate chips (eller hakket kokesjokolade)

Servering:
♥ gresk yoghurt
♥ jordbærsyltetøy
♥ friske jordbær

Fremgangsmåte

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

Bland sammen havregryn, solsikkekjerner, sesamfrø og nøtter. Jeg bruker hele valnøtter og hasselnøtter, men de kan hakkes 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.

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

Vend først da inn bananchips og chocolate chips (eller hakket kokesjokolade).

Ha den ferdige granolaen på egnet glass eller beholder.

Serveres med gresk yoghurt, jordbærsyltetøy og gjerne friske jordbær på toppen!

Tips

♥ Det er ikke så nøye med eksakte mål på havregryn, nøtter, sjokoladebiter og bananchips. Finn frem til den kombinasjonen du liker best og tilpass oppskriften etter hva du måtte ha tilgjengelig hjemme.

♥ Granola skal være sprø i konsistensen. Pass på at den er helt avkjølt før du blander i sjokoladebitene, ellers vil de smelte og gjøre granolaen klissete.

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

♥ Hjemmelaget Granola er holdbar på glass i et par måneder. Siden denne varianten inneholder sjokoladebiter, bør den ferdige granolaen oppbevares noenlunde kjølig så ikke sjokoladebitene smelter eller blir veldig bløte.

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

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