

# Chokoladegrænola

Opskrift til En bageplade fuld

Samlet tid

30 minutters tid

## Ingredienser

### Chokoladegrænola

- 200 g havregryn, jeg bruger grovvalsede
- 200 g kerner og frø efter eget valg (hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner mm)
- 50 g kokosmel
- 1 nip salt
- 100 g mandler
- 40 g pistacienødder
- 100 g lys sirup
- 70 g smør
- 120 g blandet chokolade (brug gerne både mørk, mælke og hvid)

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft og find en bageplade frem beklædt med bagepapir
2. Kom havregryn, solsikkekerner, hørfrø, græskarkerner, kokosmel og salt i en skål
3. Hak mandler groft, fjern skallerne på pistacienødderne og hak også disse groft – kom begge dele i skålen
4. Kom sirup og smør på en pande og lad det smelte, og boble op
5. Hæld det over i skålen og vend det sammen
6. Kom det ud på bagepladen og bag i ovnen i 20 minutters tid
7. Vend rundt i det hver 7. minuts tid.
8. Lad det køle helt af
9. Hak chokoladen groft og kom ved