

Chokoladegránola

Opskrift til En bageplade fuld

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

Chokoladegránola

- 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