

Granola med rugbrødsknas og chokolade

Opskrift til En plade fuld

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 100 g hasselnødder
- 250 g rugbrød
- 100 g mandler
- 150 g grovvalset havregryn
- 1 spsk. kanel
- 2/3 dl smagsneutral olie
- 2/3 dl flydende honning
- 1/2 dl vand
- 70-80 g chokolade (bland gerne mørk, lys og hvid)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom hasselnødderne på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv dem 10 minutter i ovnen og gnid derefter skallen af dem (det er nemmest at gøre i et viskestykke, så du ikke skal røre ved de meget varme nødder), kasser skallerne.
3. Mens nødderne bager kan du fortsætte: Kom rugbrød i en blender eller minihakker og kør til det er helt smuldret
4. Hak mandler groft
5. Kom rugbrødssmuldr, de bagte hasselnødder, hakkede mandler, havregryn, kanel, olie, honning og vand i en skål og bland det sammen.
6. Hæld det ud på en bageplade beklædt med bagepapir og give det omkring 25 minutter i alt i ovnen. Vend i granolaen hver 5. minut. Den må ikke blive brændt, men skal være gylden og sprød
7. Tag granolaen ud, lad den køle helt af. Hak chokoladen groft og kom ved. Hæld granolaen i en bønne og kom låg på.