

granola met chocolade

Ingrediënten granola

- ✓ 200 gr mix van noten
- ✓ 300 gr grove havervlokken
- ✓ Kokosrasp naar keuze
- ✓ 30 gr kokosolie
- ✓ 30 gr vloeibare honing (ik neem steeds accaciahoning)
- ✓ 50 gr donkere chocolade



Bereiding

- ✓ Doe de noten in de mengbeker en hak 5 sec/std 5, spatel naar beneden
- ✓ Voeg de haverlokken toe en herhaal 5sec/std 5
- ✓ Voeg de resterende ingrediënten behalve de chocolade toe en meng alles gedurende 20 sec /std 2.5
- ✓ Verwarm de oven op 180°
- ✓ Leg bakpapier op je bakplaat en doe er de granola op, verdeel gelijkmatig
- ✓ Laat een 20-tal min bakken, roer regelmatig om zodat het niet verbrand.
- ✓ Smelt ondertussen de chocolade in de mengbeker 4 min/50°/std 2, voeg een scheutje water toe
- ✓ Doe de gesmolten chocolade over de afgekoelde granola en hussel kort door elkaar
- ✓ Doe over in een afgesloten pot met deksel