

Czekoladowo-różana granola z orzechami i pestkami

Czy można lepiej zacząć dzień niż miseczką czekoladowo-różanej granoli z orzechami i pestkami? Nie sądzimy! Jeśli lubicie pożywne śniadanie, ten przepis jest dla Was. Fani i fanki chrupania z pewnością będą zadowoleni, bo ta granola to prawdziwa eksplozja smaków. Wybierzcie więc ulubione orzechy i pestki, uszykujcie czekoladę i miód, bo pora zrobić coś pysznego!

SKŁADNIKI

- 300 g płatków owsianych (zwykłych, nie instant)
- 100-150 g ulubionych orzechów i pestek (orzechy laskowe, pistacje, nerkowce orzechy włoskie Jasmeen, migdały Jasmeen, pestki słonecznika Jasmeen, pestki dyni Jasmeen)
- 200 g rodzynek Jasmeen
- żurawiny Jasmeen lub suszonych wiśni
- 4-5 łyżek oleju kokosowego lub oleju słonecznikowego
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 100-200 g miodu
- 100 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżki wody różanej Jasmeen
- 2 łyżki płatków róży



Sposób przygotowania:

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Do miski wsypujemy płatki owsiane, ulubione orzechy i kakao. W małym garnuszku podgrzewamy miód, olej kokosowy lub słonecznikowy i wodę różaną. Całość dobrze mieszamy i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 20-25 minut, co 5 minut mieszając.

Po upieczeniu pozostawiamy do wystygnięcia. Następnie mieszamy z rodzynekami, żurawiną lub suszonymi wiśniami, płatkami róży oraz pokruszoną gorzką czekoladą. Przechowujemy w szczelnie zamykanym stoiku.

W tym przepisie panuje naprawdę duża dowolność. Granola za każdym razem może wyglądać nieco inaczej – w zależności od tego, jakie orzechy i bakalie wybierzemy. Do granoli można również dodać ½ łyżeczki przypraw (cynamonu, kardamonu czy anyżu).

Na koniec nie pozostaje nam nic innego, jak życzyć Wam smacznego! Z pewnością takie będzie!