

Гранола новогодняя

Ингредиенты

Сухие:

- Овсяные хлопья - крупного помола 300 г
- Орехи - целые 100-150 г (например, пекан и миндаль)
- Соль - 1/4 ч.л
- Корица - 1/2 ст.л
- Имбирь - молотый 1 ч.л
- Душистый перец - 08молотый 1/4 ч.л

Жидкие:

- Оливковое масло - 60 мл
- Кленовый сироп - 60-80 мл (можно заменить жидким медом)
- Патока - 2 ст.л
- Ванильный экстракт - 1 ч.л (по желанию)

Дополнительно:

- Леденцы - мятные, крошка (по желанию)



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

1 Духовку разогреть до 160 С.

2

Смешать все сухие ингредиенты. Нагреть на небольшом огне все жидкие ингредиенты, помешивая до соединения. Добавить жидкие ингредиенты к сухим и хорошо перемешать.

3

Распределить смесь на противне (выстеленном пергаментом) равномерным тонким слоем и запекать 18-22 минуты, дважды перемешать в процессе. Внимательно наблюдайте в конце выпечки, чтобы гранола не подгорела, она должна быть золотистой, а не темно-коричневой.

4

Полностью охладить, добавить крошку леденцов и переложить в контейнер. Хранить при комнатной температуре.



Приятного вам аппетита :)