



Granola



Ingredientes:

- 3 tazas de copos de avena
- 1 1/4 tazas de almendras crudas rebanadas
- 3/4 taza de hojuelas de coco sin azúcar
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de azúcar
- 2/3 taza de aceite de coco derretido (medido en forma líquida)
- 1/3 taza de miel maple
- 1 cucharadita de vainilla (opcional)
- 1 1/2 tazas de chispas de chocolate
- sal marina para terminar

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 250 grados Fahrenheit.
2. Mezcle la avena, las almendras, el coco, el cacao, la sal y 1/3 taza de el azúcar en un bol grande.
3. Batir el aceite de coco derretido, miel maple y vainilla juntos. Dejar de lado.
4. Vierta los líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva para combinar. Esparcir el granola en dos moldes grandes para panecillos de gelatina en una capa uniforme.
5. Hornee: durante 50 minutos en total, deteniéndose aproximadamente a la mitad. para revisar la granola y agitar o revolver la sartén si necesario.
6. Después de 50 minutos, espolvorea las chispas de chocolate por encima, regresar al horno por 5-10 minutos hasta que las chispas de chocolate estén muy suaves. Espolvorear con el resto del azúcar y la sal marina gruesa al gusto. El azúcar y la sal añadidos deben pegarse al exterior de las chispas de chocolate.
7. Deje reposar la granola durante 1-2 horas.
8. Suavemente coloque la granola en frascos o en un recipiente hermético para almacenar.
9. La ventaja de hacer esto cuando las chispas de chocolate todavía están blandas (en la marca de 1 a 2 horas) es que sirve para gran textura una vez que se enfríe: las chispas de chocolate más o menos se derriten y se endurecen dentro de cada racimo de granola individual.
10. También puedes dejar la granola durante la noche o durante varias horas hasta que el chocolate está completamente enfriado y endurecido, si desea conservarlo la forma de los trozos individuales de chispas de chocolate en la Granola.