

Arašídová granola s velkými kousky

Hodně křupavá, hodně arašídová a nesmírně snadná na přípravu. Zkuste ji se mnou.

Doba přípravy | 10 minut + pečení

Množství | 700 g

Granola je dle použitých vloček bezlepková a bezlaktózová. V případě náhrady medu za javorový sirup bude veganská.

INGREDIENCE

Na odměřování používám hrnek o objemu 300 ml

- 300 g jemných ovesných vloček (3 hrnky)
- 150 g arašídového másla (½ hrnku) | hodí se jemné i s kousky
- 100 g mixu semínek (¾ hrnku)
- 150 g medu (½ hrnku)
- ¼ lžičky soli
- 1 lžíce skořice
- *pečicí papír*

POSTUP

1. Začnu předehříván troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).
2. Do velké mísy odvážím všechny suroviny a lžící promíchám. Snažím se, aby se med a arašídové máslo důkladně propojilo s vločkami a semínky.
3. Velký plech vyložím pečicím papírem. Na plech nasypu granolu, kterou lžící upěchuju dorovna.
4. Vložím péct do trouby na 20–25 minut.
5. Po vychladnutí nalámu kousky.
6. Uchovávám v dobře těsnicí nádobě.

Tipy na obměny

Místo semínek dejte do granoly oblíbené ořechy. Do vychladlé granoly vmíchejte nasekanou čokoládu nebo sušené brusinky.