

nómlí

green. clean. nom nom.

recept

Malina-čokolada *granola ploščice*

sestavine za 8 ploščic:

- 100 g drobnih ovsenih kosmičev
- 8 g liofiliziranih malin
- 60 g mandljevega masla (uporabiš lahko tudi arašidovo, a mandljevo manj prekrije okus malin)
- 50 g javorjevega sirupa
- 25 g kokosovega olja
- 35 g temnih čokoladnih kapljic
- 20 g seseklanih mandljev
- ½ žličke vaniljevega ekstrakta (ali paste)
- ščepec soli

postopek priprave:

1. V kozici segrej mandljevo maslo, javorjev sirup in kokosovo olje. Segrevaj le toliko časa, da se sestavine stopijo in povežejo v gladko, tekočo zmes.
2. V večji posodi dobro zmešaj vse suhe sestavine (kosmiče, maline, čokoladne kapljice, mandlje, vaniljo in sol).
3. K suhim sestavinam prilij tekočo zmes in vse skupaj res dobro premešaj, da se sestavine enakomerno prepojijo.
4. Maso prestavi v manjšo posodo ali pekač, obložen s papirjem za peko. Zelo močno jo potlači ob dno in poravnaj na približno 1,5 cm debeline.
5. Posodo postavi v hladilnik za 2 uri, da se masa dobro strdi.
6. Ohlajeno maso razreži na 8 ploščic oziroma na poljubno velike kose.

ideja

del malin lahko prihraniš in posuješ po vrhu. ravno tako lahko del čokolade stopiš in jo poliješ po vrhu.



za več receptov obišči
našo spletno stran

