

heute gibt es...

## Schoko-Knusper-Granola



Zutaten: (für ca. 750g)

- 100g Zerbitterschokolade
- 125g di zucchero di canna
- 125ml Wasser
- 50ml Sonnenblumenöl
- 3 IL Ahornsirup
- 500g multa farina d'avena
- 50g Dinkel (gepufft)
- 50g Kokosraspel
- 50g Mandelblättchen
- 3EL Kakaopulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Offerte di lavoro Prise Meersalz

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
2. Tritare finemente il cioccolato e mettere da parte.
3. Fate bollire lo zucchero con l'acqua in una casseruola, mescolando continuamente, fino a quando lo zucchero si è completamente dissolto. Il vaso poi togliere dal fuoco.
4. Olio, sciroppo d'acero e il cioccolato tritato e mescolare cuocere fino a quando il cioccolato si è completamente dissolto.
5. Gli ingredienti poi mescolare in una ciotola, aggiungere la miscela di sciroppo di cioccolato e mescolare bene.
6. Ora una teglia da forno è - meglio prendere se uno con un bordo più alto - foderato con carta da forno, quindi un foglio di carta si sovrappongono i bordi.  
Stendere l'impasto in modo uniforme nella teglia finito e cuocere sulla griglia centrale a 160 ° (forno ventilato) per 30-40 minuti.  
Importante: Per il muesli uniformemente asciutti, si dovrebbe prendere ogni 10 minuti, il foglio brevemente dal forno e mescolare.
7. Una volta che il muesli è asciutto e croccante, togliere dal forno e lasciate raffreddare nella teglia. Poi conservare in un contenitore chiuso ermeticamente sigillato.