



Moretto's Chefs

Granola

Ingredienti:

- 150 gr di fiocchi di riso
- 150 gr di fiocchi di avena
- 20 gr di sciroppo d'agave
- sale marino integrale
- 1 cucchiaio di olio evo di cocco
- 50 gr di noci del Brasile tritate grossolanamente
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- cannella
- chiodi di garofano
- noce moscata
- 30 gr di cioccolato fondente tritato
- 30 gr di fave di cacao



Procedimento:

Preriscaldate il forno a 180° e nel frattempo fate fondere l'olio di cocco. Tiratelo fuori appena sciolto e fate intiepidire.

Nel frattempo mettete in una ciotola i fiocchi di cereali, il sale, le noci del Brasile, il cacao, la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata.

A questo punto aggiungete le parti liquide, ovvero sciroppo d'agave e olio di cocco, e mischiate bene.

Stendete bene il composto sulla leccarda da forno, coperta da carta forno. Infornate ad abbassate la temperatura a 160°.

Dopo 20 minuti aprite il forno e rimescolate bene la vostra granola, in modo da portare in superficie quella sotto e viceversa.

Fate passare altri 10 minuti e mescolate nuovamente tutto il composto e ripetete l'operazione dopo altri 10 minuti ancora.

Sfornate la granola, fatela raffreddare e aggiungete cioccolato e fave di cacao.