

Granola

množství: Tak akorát do Omnia oven. Pokud pečete v troubě na plechu, můžete uvedené množství vynásobit čtyřmi.

Suroviny

- 1 hrnek ovesných vloček
- ¼ hrnku ořechů (mandlí, vlašských, lískových, ...)
- ¼ hrnku semínek (lněná, slunečnicová, dýňová ...)
- 1 lžice tekutého sladidla (javorový sirup, med, agávní sirup, ...)
- 1 lžice tuku (olivový olej, kokosový olej, máslo, řepkový olej, ...)
- 1 lžička mleté skořice, případně jiného koření (není nutné)
- 1/3 hrnku dalších dobrot (sušené ovoce, strouhaný kokos, kousky čokolády, ...)

Postup

1. Ve větší míse smícháme vločky, ořechy, semínka, sladidlo a tuk. Dobře promícháme, aby tuk i sladidlo rovnoměrně obalily vločky.

Pečení v troubě Omnia

2. Směs přemístíme do silikonové formy, rovnoměrně ji rozprostřeme a lehce uhladíme, aby nic nevyčnívalo.
3. Dáme péct, ze začátku pečeme na asi 3 minuty na plný výkon, pak 15 minut na střední výkon, poté směs promícháme, 5 minut pečeme, opět promícháme a ještě 5 minut pečeme.

Pečení v domácí troubě

2. Směs přemístíme na hlubší plech vyložený pečícím papírem. Rovnoměrně ji rozprostřeme a lehce uhladíme, aby nic nevyčnívalo.
3. Dáme péct do trouby na 160°C. Pečeme 15 minut, poté směs promícháme, 5 minut pečeme, opět promícháme a ještě 5 minut pečeme. Poté už vždy zkusíme, jestli granola není hotová.
4. Směs necháme vychladnout.
5. Do vychladlé směsi podle chuti a možností přimícháme sušené ovoce, čokoládu nebo kokos.

