

## Granola z brusnicami in belo čokolado

### Potrebujemo:

400 g ovsenih kosmičev

250-300 ml vode

Ščep solnega cveta

2 veliki žlici medu

5 žlic oljčnega olja

150 g bele čokolade

Skodelica brusnic (oz. po okusu)

### Priprava:

Za čudovito domačo granolo najprej segrejemo vodo (skoraj do vretja). Tekočini dodamo med, olje in solni cvet. Premešamo, da se med raztopi. Nato dodamo kosmiče in premešamo, da se tekočina oprime vseh kosmičev. Kosmiči se bodo zmehčali in »spackali«.

Pripravimo si velik pekač, ki ga obložimo s papirjem za peko. Na pekač nadrobimo kosmiče. Jaz jih nadrobim tako, da dobimo približno enake (ne prevelike) koščke. Če bodo preveliki, se bodo predlogo sušili, prav tako je dobro, da so približno enako veliki, da se enakomerno spečejo.

Najprej jih pečemo pri 170 °C približno pol ure. Vsake toliko preverimo, če se enakomerno pečejo in jih premešamo. Če se nam pečejo prehitro, lahko temperaturo pečice znižamo že nekoliko prej. Nato po približno pol ure temperaturo pečico znižamo na 150 °C in granolo pečemo še približno 15 minut.

Različne vrste kosmičev, bodo nekoliko različno vpile tekočino, tako da je čas pečenja okviren, prav tako je odvisna količina kosmičev, ki jih pripravljate (opisana količina je primerna za pripravo v največjem pekaču, da so kosmiči razporejeni le v eni plasti). Granola mora biti res dobro posušena, tako da postane hrustljajva (tako da po potrebi čas peke podaljšamo).

Takoj ko pekač vzamemo iz pečice, na kosmiče stremo koščke čokolade in brusnice. Pustimo da se čokolada zaradi vročine nekoliko stopi, nato rahlo premešamo in počakamo, da se granola shladi in čokolada strdi. Po potrebi granolo nalomimo na manjše delčke (če se preveč sprime).

Sama granolo hranim v steklenem kozarčku. Zdržijo več tednov, vendar jih navadno zelo hitro zmanjka. Pa dober tek:)