

GRANOLA SA BUČOM I ČOKOLADOM

360 g zobnih pahuljica
100 g pirea od buče
170 g meda
70 g kokosovog ulja
225 g lješnjaka
120 g bučinih sjemenki
170 g komadića čokolade
1 žlica začina za speculaas kekse
115 g suhih brusnica

Zagrijete pećnicu na 150 C.

U velikoj zdjeli pomiješajte zobene pahuljice i začina za speculaas kekse.

U prikladan lonac stavite kokosovo ulje, med i pire od buče pa zagrijavajte na umjerenoj vatri dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Prelijte preko smjese zobnih pahuljica i dobro izmiješajte.

Veliki lim za pečenje obložite papirom za pečenje pa po njemu rasporedite granolu u jednoličnom sloju.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45 minuta uz povremeno miješanje.

Ohladite.

U ohlađenu granolu umiješajte bučine sjemenke, komadiće čokolade i brusnice.

Čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.