

GRANOLA SA BANANOM I ČOKOLADOM

2 zrele banane
2 žlice maslinovog ulja
1/2 žlice [amaretta](#)
1 žlica ekstrakt vanilije
80 ml javorovog sirupa
2 žlice meda
240 g zobnih pahuljica
60 g listića badema
60 g kokosa
1/2 žličice cimeta
1/4 žličice mljevenog muškarnog oraščića
40 g sjemenki lana
100 g nasjeckane tamne čokolade

Zagrijte pećnicu na 190 C.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

U multipraktik stavite banane, maslinovo ulje, amaretto, ekstrakt vanilije, med i javorov sirup pa sve zajedno izmiksajte dok ne dobijete glatku smjesu.

U drugoj posudi pomiješajte zobene pahuljice, bademe, kokos, lan, cimet i muškarni oraščić. Prelite sa izmiksanom smjesom banane pa se dobro izmiješajte.

Dobivenu smjesu rasporedite na pripremljeni lim.

Pecite u prethodno zagrijanom pećnici 45-60 minuta, miješajući smjesu svakih petnaest minuta da se ispeče sa svih strana.

Ohladite.

U ohlađenu umiješajte komadiće čokolade pa spremite u hermetički zatvorenu posudu.