



Γκοφρέτες σοκολάτας ή τραγανή γκρανόλα



Υλικά:

- 120γρ λεπτές νιφάδες βρώμης
- 80γρ χοντροκομμένα φουντούκια
- 80 rice crispies χωρίς ζάχαρη
- 22γρ σκούρο κακάο
- 100γρ σιρόπι αγάβης
- 60γρ ζάχαρη καρύδας
- 40γρ λάδι καρύδας λιωμένα
- 40γρ φουντουκοβούτυρο



Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Προσθέτετε το λάδι καρύδας (λιωμένο), την αγάβη και το φουντουκοβούτυρο και ανακατεύετε καλά με το χέρι (καλύτερα βάλτε γάντι) μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Βάζετε αντικολλητικό χαρτί σε 2 μακρόστενες φόρμες του κέικ, και ρίχνετε το μείγμα μέσα (μισό μισό), πατώντας το καλά και ομοιόμορφα. Αν θέλετε να κάνετε γκρανόλα θα απλώσετε το μείγμα πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί.
4. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα, για τις μπάρες στη φόρμα του κέικ 25-30 λεπτά ενώ για τη γκρανόλα 20-25 λεπτά ανάλογα με το φούρνο. Επειδή καίγεται εύκολα, την πρώτη φορά ελέγξτε το νωρίτερα μέχρι να δείτε στο δικό σας φούρνο πόσο χρόνο θέλει.
5. Βγάζοντας από το φούρνο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει καλά η γκρανόλα πριν τη σπάσετε. Για τις μπάρες (γκοφρέτες) περιμένετε 5 λεπτά και μετά αφαιρέστε το μείγμα με το αντικολλητικό χαρτί, βάλτε το σε μία σχάρα και αφήστε να κρυώσει καλά πριν κόψετε τις γκοφρέτες στο πάχος της αρεσκείας σας.
6. Διατηρήστε τα σε αεροστεγές τάπερ ή βάζο για να μη μαλακώσουν.

