



Бананово-фініковий пудинг із коричним мигдалем

🕒 20—30 хв 🍴🍴🍴

Приготування

- 1 Приготуйте бананово-фініковий пудинг: змішайте кукурудзяний крохмаль із тростинним цукром і додайте в невелику каструлю; помішуючи віничком, поступово додавайте кокосове молоко до сухих інгредієнтів, після чого доведіть до кипіння.
- 2 Варіть на середньому вогні протягом 10 хвилин, поки суміш не набуде консистенції, що нагадує пудинг.
- 3 Розігрійте духовку до 180 °C (356 °F).
- 4 Змішайте мигдаль із кокосовою олією й меленою корицею та запікайте протягом 10 хвилин за температури 180 °C (356 °F) до хрусткого стану, використовуючи режим конвенційного нагрівання.
- 5 Приготуйте карамель: висипте фініки у воду й за допомогою ручного блендера змішайте до однорідності.
- 6 Блендером ретельно перемішайте пудинг із бананами й фініками та додайте спеції.
- 7 Наповніть келихи готовим пудингом, зверху додайте фінікову карамель і коричний мигдаль та насолоджуйтеся.

Інгредієнти 4 порц.

🔥 = Kotányi Produkte

Пудинг

30 г	Кукурудзяний крохмаль
70 г	Тростинний цукор
500 мл	Кокосове молоко
2	Банани
50 г	Кокосові вершки
2	Фініки, без кісточок
1 ч. л.	🔥 Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
0.25 ч. л.	🔥 Кориця, мелена
1 щіпка	🔥 Сіль морська йодована

Фінікова карамель

90 г	Фініки, без кісточок
150 мл	Вода

Коричний мигдаль

100 г	Мигдаль
1 ч. л.	Кокосова олія
1 ч. л.	🔥 Кориця, мелена

