



Ягодный кранбл

⌚ 30—35 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Разморозьте ягоды в миске с водой, затем слейте воду. Выложите в форму для выпечки и смешайте с половиной меда.
- 2 Предварительно нагрейте духовку до 180°C.
- 3 Растопите кокосовое масло, добавьте кокосовые хлопья, миндаль, специи и ванильный сахар, остальной мед и лимонную цедру и тщательно перемешайте.
- 4 Посыпьте ягоды крошкой и выпекайте в духовке в течение 15 минут до золотистой корочки.
- 5 Перед подачей дайте остыть.

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 г	Замороженная ягодная смесь
100 г	Тертый кокос
100 г	Молотый миндаль
100 мл	Кокосовое масло
4 ст. л.	Мед
	Цедра лимона
1 ст. л.	♦ Корица молотая
1 ч. л.	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
0.5 ч. л.	♦ Кардамон молотый
1 щепотка	♦ Соль морская

