

Ягодный крамбл

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