

Bulgărași cu fructe de pădure și Veggy Sweet

30—35 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Amestec de fructe de pădure, înghețate
100 g	Nucă de cocos, rasă
100 g	Migdale, măcinate
100 ml	Ulei de cocos
4 lingură	Miere
	Coaja de la o lămâie
2 linguriță	Archive: Veggy Sweet amestec de asezonare
1 linguriță	Bio scorțișoară măcinată

Pregătire

1. Lasă fructele de pădure să se dezghețe într-un bol cu apă, apoi scurge-le. Toarnă-le într-un vas și amestecă-le cu jumătate din miere.
2. Preîncălzește cuptorul la 180 °C (356 °F), folosind setarea de cuptor convențional.
3. Topește uleiul de cocos, apoi adaugă fulgii de nucă de cocos, migdalele, amestecul Kotányi Veggy Sweet, scorțișoara, restul de miere și coaja de lămâie și amestecă totul foarte bine.
4. Întinde compoziția de bulgărași peste fructele de pădure și coace-o la cuptor timp de 15 minute până se rumenește frumos.
5. Lasă la răcit și servește.