



Bulgărași cu fructe de pădure și Veggy Sweet

⌚ 30—35 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

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 aseasonare
1 linguriță	♦ Bio scorțișoară măcinată

- 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.

