



Chia vafli s limunom i đumbirom

🕒 20–25 Min   

Priprema

- 1 Pomiješajte mljevene bademe s vinskim kamenom i mljevenim đumbirom.
- 2 Odvojite jaja i umutite žumanjke s kokosovim uljem dok ne postanu kremasti. Zatim dodajte bademovo mlijeko, javorov sirup i grčki jogurt te promiješajte.
- 3 Pomiješajte smjesu žumanjaka sa suhim sastojcima. Operite limun vrućom vodom i naribajte koru. U tijesto umiješajte koricu limuna i chia sjemenke.
- 4 Također, umiješajte sok od jednog limuna. Zatim ostavite tijesto da odmara 20 minuta. Za to vrijeme preostale limune operite i narežite na kriške. Na tavi zagrijte kokosovo ulje sa šećerom od kokosovog cvijeta te u njemu karamelizirajte kriške limuna.
- 5 Zagrijte aparat za waffle, ulijte smjesu u aparat i pecite cca 5 minuta. Waffle poslužite uz karamelizirani limun.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

190 g	Mljevenih zobnih pahuljica
30 g	Mljevenih badema
3 kom	Jaja
50 g	Kokosovog ulja
200 ml	Bademovog mlijeka
50 g	Grčkog jogurta
1 čajna žličica	♦ Đumbir mljeveni
16 g	♦ Vinski kamen
20 g	Chia sjemenki
4 jušne žlice	Javorovog sirupa
2 kom	Limuna

Za nadjev:

3 kom	Limuna
2 jušne žlice	Kokosovog ulja
3 jušne žlice	Šećera

