

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 zobenih 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