



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

4 bucată	Mere
1 bucată	Lămâie
4 lingură	Apă
500 g	Iaurt de migdale
2 plic	♦
1 lingură	♦ Bio scorțișoară măcinată

Desert crocant cu chipsuri de mere cu scorțișoară

🕒 30—35 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Curăță merele de coajă, scoate sâmburii, apoi rade merele prin răzătoarea mică.
- 2 Amestecă merele cu zeama de la o lămâie și 4 linguri de apă. Acum încălzește compoziția într-o tigaie și amestecă până se înmoaie.
- 3 Toarnă compoziția de mere într-o cupă. Adaugă 1 lingură de scorțișoară și folosește un blender de mână pentru a amesteca până obții o pastă omogenă.
- 4 Acum toarnă straturi alternative de piure de mere, iaurt de migdale și chipsuri de mere cu scorțișoară de la Kotányi.
- 5 Acoperă bine cupele de desert și lasă-le la răcit în frigider sau savurează desertul imediat alături de compot cald de mere.

