



Grillowana kruszonka z cynamonem, owocami leśnymi i jogurtem

🕒 30–40 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

Na kruszonkę

150 g	Truskawki
150 g	Maliny
150 g	Jagody
100 g	Mąka orkiszowa
40 g	Płatki owsiane
40 g	Orzechy laskowe, mielone
40 g	Surowy cukier trzcinowy
60 g	Masło, zimne
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony

Krem jogurtowy

300 g	Jogurt grecki
1 łyżeczka	♦ Kardamon mielony
1 łyżeczka	♦ Imbir mielony
1 łyżka	♦ Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon

- 1 Przygotowanie kruszonki: wymieszaj mąkę z płatkami owsianymi, orzechami, cukrem, cynamonem i zimnym masłem, aby uzyskać konsystencję kruszonki.
- 2 Dodaj część kruszonki do kokilek, ułóż owoce na wierzchu, a następnie przykryj je pozostałą kruszonką.
- 3 Rozgrzej grill do średniej temperatury i umieść na nim kokilki. Zamknij grill i piecz całość przez około 15 minut, aż owoce zaczną pękać, a kruszonka ładnie zbrązowieje.
- 4 Przygotowanie kremu: wymieszaj jogurt z imbirem, kardamonem i cukrem waniliowym, podawaj z kruszonką i ciesz się smakiem.

