



# 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<br>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.

