



Лимонови гофрети с чиа семена

⌚ 20–25 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

190 g	Брашно от овес
30 g	Смлени бадеми
3 бр.	Яйца
50 g	Кокосово масло
200 ml	Бадемово мляко
50 g	Кисело мляко с висока масленост
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
16 g	Бакпулвер
20 g	Семена от чиа
4 с.л.	Кленов сироп
2 бр.	Лимони

За карамелизираните лимони:

3 бр.	Лимони
2 с.л.	Кокосово масло
3 с.л.	Кокосова захар

- 1 За да направите сместа за гофретите разбъркайте брашното от овес с бадемите, бакпулвера и 1 ч.л. джинджифил.
- 2 Разделете яйцата и разбийте жълтъка с кокосовото масло, докато се получи кремообразна консистенция. Добавете бадемовото мляко, кленовия сироп и киселото мляко към жълтъците и разбъркайте хубаво.
- 3 Сега добавете сместа с жълтъците към сухите съставки. Измийте лимоните с гореща вода. Настържете тяхната кора и я добавете към тестото за гофретите заедно със семената от чиа. Добавете и сока от един лимон.
- 4 Оставете тестото настрана за около 20 минути. Пригответе карамелизираните лимони през това време, като нарежете 3 лимона на тънки резенчета. Разтопете кокосовото масло в тиган, добавете кокосовата захар и карамелизирайте лимоните в сместа – резенче по резенче.
- 5 Загрейте гофретника и пригответе гофретите с готовото тесто. Сервирайте ги с карамелизирани лимони и сладко от малини например или пък пияни вишни!

