Limonini vaflji s chia semeni

20–25 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

190 g	Mlete ovsene kaše
30 g	Mletih mandljev
3	Organska jajca
50 g	Kokosovega olja
200 ml	Mandljevega mleka
50 g	Grškega jogurta
1 žlička	Ingver mleti
16 g	Pecilnega praška
20 g	Chia semen
4 žlice	Javorjevega sirupa
2	Limoni

Za karamelizirane limone

3	Limone
2 žlici	Kokosovega olja
3 žlice	Sladkorja kokosovega cveta

Priprava

1. Za maso za vaflje zmešajte mlete mandlje, pecilni prašek in ingver. Ločite beljake in rumenjake ter beljake stepite skupaj z kokosovim oljem, da dobite kremasto maso. Dodajte mandljevo mleko, javorjev sirup in grški jogurt ter vse skupaj premešajte.
2. Nato zmešajte rumenjake z ostalimi suhimi sestavinami. Limone umijte ter nastrgajte lupinico in jo skupaj z chia semeni vmešajte v testo. Primešajte še sok ene limone.
3. Testo pustite počivati 20 minut. Med tem ostale limone umijte in narežite na rezine. Segrejte kokosovo olje in sladkor kokosovega cveta in v njem posamično karamelizirajte rezine limone.
4. Segrejte pekač za vaflje in specite testo. Vaflje servirajte s karameliziranimi rezinami limone.

NAMIG: Za bolj barvit krožnik za preliv dodajte jagodno omako.