

# Овсяный крамбл с орехами пекан и ванилью

30—40 Мин.

## Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 190 °C.
2. Крамбл: Смешайте все ингредиенты в миске и выложите в форму для выпечки среднего размера. Выпекайте крамбл в духовке в течение 30 минут при температуре 190 °C. Дайте остыть и нарежьте прямоугольниками.
3. Топпинг: Смешайте все ингредиенты, кроме морской соли, в миске, выложите на покрытый пергаментом противень и посыпьте морской солью. Выпекайте в духовке в течение 15 минут при температуре 190 °C, затем дайте остыть.
4. Посыпьте топпингом и подавайте с йогуртом.

## Ингредиенты 5 Порции

= Kotányi Produkte

Крамбл

| | |
|---|---|
| 300 г | Овсяные хлопья |
| 2 ст. л. | Семена льна молотые |
| 40 г | Семена льна |
| 4 ст. л. | Семена чиа |
| 1 | Горсть орехов пекан, крупно нарезанных |
| 4 | Тертая морковь среднего размера |
| 2 ст. л. | Кокосовое масло |
| 50 мл | Кленовый сироп |
| 900 мл | Миндальное молоко |
| 1 ст. л. | Корица молотая |
| 1 ч. л. | Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 1 ч. л. | Приправа с тростниковым сахаром Sweet |
| 1 щепотка | Соль морская |

Топпинг

| | |
|---|---|
| 1 | Горсть орехов пекан, крупно нарезанных |
| 4 ст. л. | Кленовый сироп |
| 1 щепотка | Соль морская |

