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