



# Овсяный кранбл с орехами пекан и ванилью

⌚ 30—40 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 190 °С.
- 2 Кранбл: Смешайте все ингредиенты в миске и выложите в форму для выпечки среднего размера. Выпекайте кранбл в духовке в течение 30 минут при температуре 190 °С. 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 °С, затем дайте остыть.
- 4 Посыпьте топпингом и подавайте с йогуртом.

## Ингредиенты 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### Кранбл

|           |                                         |
|-----------|-----------------------------------------|
| 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                         |

