



Овсяный крамбл с орехами пекан и ванилью

🕒 30—40 Мин. 

Способ приготовления

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

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 190 °С.
- 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 °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.

