



Ovsený crumble s pekanovými orechmi a vanilkou

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 190 °C (356 °F).
- 2 Príprava crumble: Zmiešajte všetky ingrediencie v miske a rozložte na stredne veľkom plechu na pečenie. Pečte crumble 30 minút pri teplote 190 °C (374 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry. Nechajte vychladnúť a nakrájajte na obdĺžnikové kúsky.
- 3 Posýpka: Zmiešajte všetky prísady okrem morskej soli v miske, vysypte na plech vystlaný papierom na pečenie a posypte morskou soľou. Pečte 15 minút pri teplote 190 °C (374 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry a nechajte vychladnúť.
- 4 Nakoniec pridajte posýpku na crumble, naservírujte s jogurtom a podávajte.

Ingrediencie 5 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na crumble

300 g	Ovsené vločky
2 PL	Ľanové semienka, drvené
40 g	Ľanové semienka
4 PL	Chia semienka
1	Za hrst pekanových orechov, nasekaných nahrubo
4	Stredne veľká mrkva, strúhaná
2 PL	Kokosový olej
50 ml	Javorový sirup
900 ml	Mandľové mlieko
1 PL	♦ Škorica mletá
1 ČL	♦ Vanilkový cukor Bourbon
0.5 ČL	♦ Kardamóm mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na dekoráciu

1	Za hrst pekanových orechov, nasekaných nahrubo
4 PL	Javorový sirup
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

