



Owsianka z orzechami pekan i borówkami

🕒 35—45 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 3

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Owsianka
100 g	Migdały
60 g	Orzechy Pecan
50 g	Suszona żurawina
500 ml	Mleko owsiane
2 szt	Eco jaja
1.5 łyżeczki	Proszek do pieczenia
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony
0.5 łyżeczki	♦ Imbir mielony
0.5 łyżeczki	♦ Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	♦ Goździki mielone
4 łyżeczki	Olej kokosowy
100 ml	Syrop klonowy
250 g	Borówka amerykańska
1 opak	Jogurt naturalny

- 1 W pierwszym kroku migdały drobno siekaj, a następnie dokładnie mieszaj w misce z płatkami owsianymi, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli, cynamonem, kardamonem, sproszkowanym imbirem i mielonymi goździkami.
- 2 Umyj owoce i osusz. Rozgrzej piekarnik do 180° z termoobiegiem. Wysmaruj naczynie do pieczenia odrobiną oleju kokosowego.
- 3 W drugiej misce wymieszaj jajka z mlekiem owsianym i syropem klonowym za pomocą trzepaczki, aż masa będzie gładka.
- 4 Teraz do masy owsianej dodaj płynny olej kokosowy, mieszankę mleka jajecznego i suszoną żurawinę i wszystko dokładnie wymieszaj.
- 5 Wlej mieszaninę płatków owsianych do naczynia żaroodpornego. Rozprowadź równomiernie i równomiernie.
- 6 Na wierzchu ułóż orzechy pekan i kilka jagód, a naczynie do pieczenia włóż do piekarnika.
- 7 Piecz około 15 do 30 minut. Powierzchnia powinna być złotobrązowa, a masa powinna być zwarta, ale jednocześnie lekko puszysta w środku.
- 8 Można podawać na ciepło lub na zimno z odrobiną jogurtu naturalnego i posypane pozostałymi jagodami.

