

Owsianka z orzechami pekan i borówkami

35—45 Min

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

Przygotowanie

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.