



Prăjitură necoaptă cu iaurt, fructe de pădure, portocală și scorțișoară

🕒 20–30 Min. 

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru bază

150 g	Curmale fără sâmbure
90 g	Migdale, în coajă
1 lingură	Ulei de cocos
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

Pentru cremă

250 g	Iaurt grecesc
2 lingură	Miere
200 g	Amestec de fructe de pădure, proaspete
2 linguriță	♦ Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare
	Frunze de mentă, proaspete (opțional)

Pentru bulgărași

50 g	Fulgi de ovăz
2 lingură	Ulei de cocos, topit
2 lingură	Miere
0.5 linguriță	♦ Scorțișoară măcinată

- 1 Preîncălzește cuptorul la 180 °C (356 °F), folosind setarea de cuptor convențional. Amestecă bine ingredientele pentru bulgărași și pune într-o tavă pe care ai căptușit-o dinainte cu hârtie de copt. Lasă la copt aproximativ 15–20 minute până devine crocant.
- 2 Folosește un mixer vertical pentru a amesteca toate ingredientele pentru bază până se omogenizează. Așază într-o formă rotundă pe hârtie de copt și apasă baza în jos. Las-o la cuptor până când este gata.
- 3 Adaugă miere și amestec Kotányi Veggy Sweet în iaurtul grecesc.
- 4 Întinde baza prăjiturii necoapte cu un strat gros de iaurt, deasupra adaugă fructele de pădure și presară pe ele bulgărași preparați. Decorează cu mentă (opțional).

