

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

20–30 Min.

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 asezonare
	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

Pregătire

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).