



# 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<br>cuțit | ♦ Sare de mare iodată |

### Pentru cremă

|             |                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------|
| 250 g       | Iaurt grecesc                                   |
| 2 lingură   | Miere                                           |
| 200 g       | Amestec de fructe de<br>pădure, proaspete       |
| 2 linguriță | ♦ Archive: Veggy Sweet<br>amestec de aseasonare |
|             | Frunze de mentă,<br>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).

