



Pudding z bananów i daktyli z migdałami w cynamonie

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Przygotowanie puddingu z bananów i daktyli: wymieszaj skrobię kukurydzianą z cukrem trzcinowym i przełóż do rondelka. Do suchych składników stopniowo dolewaj mleko kokosowe i mieszaj trzepaczką, a następnie doprowadź do wrzenia.
- 2 Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, aż do uzyskania konsystencji puddingu.
- 3 Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.
- 4 Zmieszaj migdały z olejem kokosowym i mielonym cynamonem, a następnie piecz przez 10 minut w temperaturze 180°C (w standardowym ustawieniu piekarnika), aż staną się chrupiące.
- 5 Przygotowanie karmelu: wymieszaj daktyle z wodą i za pomocą ręcznego blendera zmiksuj całość do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 6 Dokładnie zmieszaj pudding z bananami i daktylami, a następnie wymieszaj z przyprawami.
- 7 Przelej gotowy pudding do szklanek, na wierzch dodaj karmel i cynamonowe migdały. Smacznego !

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

Pudding

30 g	Skrobia kukurydziana
70 g	Cukier trzcinowy
500 ml	Mleko kokosowe
2 szt.	Banan
50 g	Śmietanka kokosowa
2 szt.	Daktyle, drylowane
1 łyżeczka	♦ Cukier z prawdziwą Waniłą Bourbon
0.25 łyżeczki	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Daktylowy karmel

90 g	Daktyle, drylowane
150 ml	Woda

Cynamonowe migdały

100 g	Migdały
1 łyżeczka	Olej kokosowy
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony

