

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 Wanilią 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