



Puding od banana i datulja s bademima prženim na cimetu

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu pudinga od banana i datulja: Pomiješajte kukuruzni škrob i šećer od šećerne trske u maloj posudi. Miješajte pjenjačom i polako dodajte kokosovo mlijeko u suhe sastojke te pustite da zakuha.
- 2 Kuhajte 10 minuta na srednje jakoj vatri do gustoće pudinga.
- 3 Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F).
- 4 Pomiješajte bademe s kokosovim uljem i mljevenim cimetom i pecite 10 minuta na 180 °C (356 °F) u pećnici bez ventilatora.
- 5 Za pripremu karamela: Pomiješajte datulje s vodom i štapnim mikserom miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.
- 6 Dobro izmiješajte puding od banana i datulja štapnim mikserom u glatku smjesu te dodajte začine.
- 7 Napunite čaše glatkim pudingom, po vrhu stavite karamel od datulja i bademe s cimetom i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

Puding

30 g	Kukuruznog škroba
70 g	Šećera od šećerne trske
500 ml	Kokosovog mlijeka
2	Banane
50 g	Kreme od kokosa
2	Datulja bez koštica
1 čajna žličica	🔥 Bourbon Vanilin Šećer
0.25 čajne žličice	🔥 Cimet mljeveni
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba

Karamel od datulja

90 g	Datulja bez koštica
150 ml	Vode

Bademi s cimetom

100 g	Badema
1 čajna žličica	Kokosova ulja
1 čajna žličica	🔥 Cimet mljeveni

