



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 |

