



Sladký crumble s bobuľovým ovocím a škoricou

⌚ 30—35 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Nechajte bobuľové ovocie rozmraziť v miske s vodou a potom sced'ťe. Nasypte do zapiekacej misy a zmiešajte s polovicou medu.
- 2 Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
- 3 Roztopte kokosový olej, potom vmiešajte strúhaný kokos, mandle, nové korenie Kotányi, škoricu, zvyšok medu a citrónovú kôru a dôkladne premiešajte.
- 4 Crumble nasypte na bobuľové ovocie a pečte v rúre 15 minút, kým pekne nezhnedne.
- 5 Nechajte vychladnúť a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Rôzne bobuľové ovocie, mrazené
100 g	Kokos, strúhaný
100 g	Mandle, mleté
100 ml	Kokosový olej
4 PL	Med
	Kôra z citróna
0.5 ČL	♦ Nové korenie celé
3 ČL	♦ Škorica mletá

