



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Горски плодове, замразени или свежи
100 g	Кокосови стърготини
100 g	Бадеми, смлени
100 ml	Кокосово масло
4 с.л.	Мед
	Кора на лимон
3 ч.л.	♦ Канела на прах

Сладък крамбъл с горски плодове

⌚ 30—35 Минути



Подготовка

- 1 Оставете плодовете да се размразят в купа с вода, след което ги отцедете. Изсипете в съд за печене и смесете с половината мед.
- 2 Загрейте фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 3 Разтопете кокосовото масло и добавете към него кокосовите стърготини, бадемите, канелата, останалия мед и лимоновата кора и разбъркайте добре.
- 4 Разпределете крамбъла върху плодовете и печете във фурната за 15 минути, докато хубаво покафенее.
- 5 Оставете да се охлади и сервирайте.

