Owoce leśne pod kokosowo-migdałową kruszonką

wegeweda

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Mrożone owoce leśne - 500 g
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
syrop daktylowy - 3 łyżka
Składniki na kruszonkę: -
mąka kokosowa - 3/4 łyżka
mąka pszenna - 3/4 szklanka
olej kokosowy - 3 łyżka
cukier brązowy - 3 łyżka
płatki migdałowe - 3 łyżka
ekstrakt waniliowy - kilka kropel
cynamon - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najpierw ugotuj kompot . Odlej kompot, a owoce przełóż do miski i wymieszaj z syropem daktylowym i mąką ziemniaczaną. W osobnej misce wymieszaj mąkę kokosową i pszenną z olej kokosowym, cukrem, wanilią, cynamonem i płatkami migdałowymi. Przełóż owoce do naczynia żaroodpornego i dokładnie rozsmaruj tak by cały spód był pokryty owocami. Na owoce wyłóż kruszonkę. Wierzch możesz dodatkowo posypać płatkami migdałowymi i odrobiną brązowego cukru. Piecz w temperaturze 180 stopni około 15 minut aż wierzch się zrumieni .