



Jahodový krambl s mandlovou drobenkou

veganský

Snadné

40 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

500 g jahod
8 lžic javorového sirupu
125 g špaldových vloček
50 g kokosového oleje (plus olej
na vymazání formy)
100 g mandlí
¼ lžičky mleté vanilky

Jak na to?

1. Jahody omyjte, okrájejte stopky, nakrájejte na kousky a promíchejte s 2 lžícemi javorového sirupu.
2. Mandle rozmixujte v mixéru. V misce smíchejte špaldové vločky, mandle, mletou vanilku a špetku soli. Zalijte javorovým sirupem, rozpuštěným kokosovým olejem a znovu promíchejte.

Zapečte v malých jednoporcových mističkách, podávejte s bio kysanou smetanou, ozdobte lístečkem máty.