

ANIA STARMACH

Grzanki z powidłami śliwkowymi z acai i maqui

Co kupić?

- 0.5 chałki drożdżowej (może być też zdrowszy żytni chleb razowy)
- 500g śliwek
 - 1 łyżka jagód maqui
 - 1 łyżka jagód acai
 - 2 łyżki cukru kokosowego
 - szczypta cynamonu
 - skórka otarta z 1/2 pomarańczy
- 100g serka kremowego (typu philadelphia)
 - 2 łyżki płatków migdałów
 - 3 łyżki wody
 - 1 łyżka miodu

Jak przygotować?

1. Kromki chałki podpiecz w piekarniku na złoty kolor.
2. Na patelnię wsyp cukier kokosowy, dodaj przekrojone śliwki i wodę, podgrzewaj na średnim ogniu aż owoce zamienią się w powidła, wtedy ściągnij patelnię z ognia, dodaj jagody acai i maqui.
3. Migdały podpraż na patelni.
4. Kromki chałki posmaruj serkiem, oraz grubą warstwą powideł, całość posyp migdałami i polej odrobiną miodu.