Vârtej de scorțișoară



TIMP DE PREPARARE:
15 min pregătire + 40 min coacere

PORȚII: 6-8 persoane

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 6-8 persoane)

Aluatul
- 120 g ovăz
- 100 g făină de migdale
- Puțină sare
- 1 linguriță praf de copt
- 200 g iaurt vegetal
- 2 ouă
- 70 g Zusto

Umplutură
- 75 g Zusto
- 2 linguri scorțișoară
- 50 g ulei de cocos topit
- Nuci pecan

METODĂ DE PREPARARE

1. Amestecați bine toate ingredientele și turnați-le în tava de copt.

Umplutura de scorțișoară

1. Amestecați Zùsto cu scorțișoara și uleiul de cocos topit.
2. Întindeți această umplutură cu o linguriță peste aluat (faceți gropițe și umpleți), apoi folosiți o furculiță pentru a face vârtejuri peste toată prăjitura, puneți nuci pecan deasupra și coaceți la 170 de grade aproximativ 40 de minute.

Poftă bună!

https://zusto.ro/vartej-de-scortisoara/