

Gardusis datulių pyragas



JUMS REIKĖS:

- 300 g datulių (geriausia be kauliukų)
- 100 ml karšto vandens
- 200 g migdolų miltų, jei neturite, galite pasigaminti iš migdolų riešutų
- 200 ml avižų pieno
- 1 kiaušinio
- 100 g šviesių speltų kviečių miltų
- 50 g tirpinto sviesto
- 1 arbat. š. cinamono bei kepimo miltelių arba meduolių prieskonių



Glaistui reikalinga bus:

- 2 valg. š. medaus ar klevų sirupo
- 200 g natūralaus jogurto be priedų

GAMINIMAS:

1. Datules sudėkite į maisto smulkintuvą (jei yra kauliukų, juos išimkite).
2. Užpilkite karštu vandeniu ir susmulkinkite iki vientisos į karamelę panašios masės.
3. Įberkite į gautą masę visus likusius ingredientus. Gerai išmaišykite.
4. Tešlą pilkite į kepimo popieriumi išklotą skardą, kepkite 30–35 min. 190 oC karštumo orkaitėje.
5. Atvėsusį pyragą aptepkite glaistais ir ragaukite.



Skanaus!



190

