

## JABOLČNI PITIN PARFAIT

### SESTAVINE:

- 4 jabolka
- 3 žlice vode
- 1/2 žličke cimeta
- 90 g ovsenih kosmičev
- 95 g mandljeve moke
- 2 žlici pekan orehov
- ščepec soli
- 2 žlici kokosovega olja, stopljenega
- 2 žlici agavinega sirup
- vaniljev strok
- 1x kokosov jogurt

### POSTOPEK:

1. Pečico prižgi na 160 °C in obloži pekač s peki papirjem.
2. V večjo posodo dodaj ovsene kosmiče, mandljevo moko, pekan orehe, sol, kokosovo olje, agavin sirup in vaniljev strok.
3. Vse skupaj dobro zmešaj.
4. Maso prestavi na pekač in postavi v pečico, za 10-15 minut.
5. Pečeno granolo popolnoma ohladi.
6. Jabolka nareži na manjše koščke.
7. V večjo posodo dodaj jabolka, vodo in cimet.
8. Kuhaj 10 minut, vmes večkrat premešaj.
9. Kuhana jabolka popolnoma ohladi.
10. Vzemi 4 manjše (približno 220 ml) kozarčke.
11. V kozarček dodaj nekaj granole, kokosov jogurt in kuhana jabolka.
12. Ponovi vajo za celoten kozarček in za vse preostale kozarčke.
13. Jabolčni pitin parfait okrasí s pekan orehi.

