



KUCHEN DE MIGA Y ARÁNDANOS LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes (6 porciones)

- 2 tazas de arándanos frescos
- Jugo de 1 limón
- 1 taza de harina de almendras
- ½ taza de almendras peladas y cortadas
- ¼ taza de aceite de coco, derretido
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Pizca de sal
- Pizca de nuez moscada

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En un bowl combinar los arándanos con el jugo de limón y distribuir en 6 pocillos individuales para hornear.
3. En el mismo bowl, mezclar el resto de los ingredientes hasta que queden bien combinados. Colocar la mezcla de almendras en cada pocillo, cubriendo los arándanos.
4. Hornear por 30-35 minutos hasta que la superficie se vea dorada.
5. Puede ser servido tibio o frío.



Prueba acompañarlo con yogur de coco