Tilslørte bondepiker med mango og havre



Ingredienser

Mango i kanelsirup:
♥ 4 mango
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 ts kanel
♥ 4 kanelstenger

Stekte havregryn:
♥ 3 dl store havregryn
♥ 1,5 dl lønnesirup
♥ 1 ts kardemomme

Vaniljekesam:
♥ 3 dl vaniljekesam

Fremgangsmåte

Skrell og rens mango og del i terninger. Ha dette i en stekepanne. Ha sukker, vann og kanel i en liten kjele og gi blandingen et oppkok. Hell dette over mangobitene. La mangobitene surre i kanelsirupen i noen minutter.

Ha havregryn i en kjele med lønnesirup og kardemomme. Varm opp under omrøring til sirupen har trukket godt inn i havregrynene og de blir lett stekt.

Finn frem serveringsglass og legg mango, stekte havregryn og vaniljekesam lagvis i glassene.

Tips

♥ Desserten spises helst samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tilslorte-bondepiker-med-mango-og-havre