

Volcán de granola y arándanos

INGREDIENTES

● AVENA	180GR
● LECHE	500ML
● LEVADURA EN POLVO	2CF
● ESENCIA DE VAINILLA	2CF
● SEMILLAS DE CHÍA	2C
● PASTA DE DÁTIL	1C
● PLÁTANO MADURO	1 UNIDAD
● ARÁNDANOS	250GR
● YOGUR	1 UNIDAD

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 190°C CON VENTILADOR. ENGRASAR LIGERAMENTE UNA FUENTE REDONDA PARA HORNO DE 18 CM (7 CM DE PROFUNDIDAD).
- PONER LA AVENA, LA LECHE, LA LEVADURA EN POLVO, LA VAINILLA, LAS SEMILLAS DE CHÍA, LA PASTA DE DÁTIL Y EL PLÁTANO EN UN BOL MEDIANO Y REMOVER HASTA QUE SE COMBINEN. DEJE REPOSAR LA MEZCLA DURANTE 10 MINUTOS.
- MIENTRAS TANTO, LLEVAR A EBULLICIÓN LOS ARÁNDANOS Y 1/2 TAZA DE AGUA EN UNA SARTÉN MEDIANA A FUEGO MEDIO. REDUZCA EL FUEGO Y COCINE A FUEGO LENTO, SIN TAPAR, DURANTE 10 MINUTOS, APLASTANDO SUAVEMENTE LA MITAD DE LOS ARÁNDANOS CON UN TENEDOR, O HASTA QUE LA SALSA HAYA ESPESADO. RETIRAR DEL FUEGO.
- RESERVAR 1/4 DE TAZA DE LA MEZCLA DE ARÁNDANOS.
- PONER LA MITAD DE LA MEZCLA DE AVENA EN EL PLATO. HAGA UN HUECO EN EL CENTRO DE LA MEZCLA DE AVENA Y VIERTA EL RESTO DE LA MEZCLA DE ARÁNDANOS EN EL HUECO. CON CUIDADO, VIERTA EL RESTO DE LA MEZCLA DE AVENA SOBRE LA MEZCLA DE ARÁNDANOS Y, A CONTINUACIÓN, ROCÍE LA PARTE SUPERIOR CON LA MEZCLA DE ARÁNDANOS RESERVADA.
- HORNEAR DURANTE 30 MINUTOS O HASTA QUE HAYA SUBIDO LIGERAMENTE Y LA PARTE SUPERIOR ESTÉ LIGERAMENTE DORADA. SERVIR INMEDIATAMENTE CON EL YOGUR.