

## Baked oatmeal με αχλάδι, σοκολάτα & μπαχαρικά

**Μερίδες:** 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο ορθογώνιο σκεύος διαμέτρου 30×20 εκ.

Φυλάμε το baked oatmeal στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

### Υλικά:

1 κ.σ λάδι καρύδας, λιωμένο  
80 γρ. μαύρη ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας  
2 αχλάδια, κομμένα σε λεπτές φέτες  
2 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο  
4 κ.σ. νερό  
100 γρ. νιφάδες  
100 γρ. αλεύρι βρώμης  
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο  
¼ κ.γλ. γαρύφαλλο  
½ κ.γλ. κανέλα  
¼ κ.γλ. αλάτι  
500 ml φυτικό γάλα, χωρίς ζάχαρη, της επιλογής μας  
30 γρ. maple syrup  
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας  
100 γρ. [Κουβερτούρα σε σταγόνες Nestlé Dessert](#)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Λαδώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος με το λάδι καρύδας, απλώνουμε τη ζάχαρη και από πάνω τα αχλάδια.
- 2) Σε ένα μπολάκι βάζουμε τον λιναρόσπορο με το νερό και αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά.
- 3) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τις νιφάδες, το αλεύρι βρώμης, το μπέικιν, τα μπαχαρικά και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Ρίχνουμε στο μπολ με τα στερεά, το φυτικό γάλα, το μείγμα με τον λιναρόσπορο, το maple syrup και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε απαλά να αναμειχθούν.

Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα από τις [σταγόνες Κουβερτούρας Nestlé Dessert](#) και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν στο μείγμα.

5) Μεταφέρουμε το μείγμα στο πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε πασπαλίζουμε με τις υπόλοιπες [σταγόνες Κουβερτούρας Nestlé Dessert](#) και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 30-35 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά και σερβίρουμε.