



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

200 g	Chipsy kokosowe
2 łyżki	Cukier kokosowy (z kwiatów kokosa)
0.5 łyżeczki	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżki	Woda

Chipsy kokosowe o smaku słonego karmelu

🕒 30–35 Min   

Przygotowanie

- 1 W pierwszym kroku wymieszaj w misce cukier kokosowy, sól i wodę, aż uzyskasz jednolitą masę.
- 2 Teraz dodaj chipsy kokosowe i mieszaj, aż wszystkie chipsy zostaną całkowicie pokryte mieszanką soli i cukru.
- 3 Karmelizuj na gorącej patelni na małym ogniu, ciągle obracając.
- 4 Rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze 150°C przez 5 minut.

WSKAZÓWKA: Chipsy mogą być przechowywane przez około 6-7 tygodni w hermetycznym opakowaniu.

