

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.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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