

Кокосовые чипсы в соленой карамели

30—35 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте кокосовый сахар, соль и воду и мешайте, пока масса не станет однородной.
2. Добавьте кокосовые чипсы и мешайте, пока они не покроются полностью сахарно-соленой массой.
3. Карамелизируйте на горячей сковороде на небольшом огне, постоянно переворачивая.
4. Выложите на бумагу для запекания и запекайте в духовке при 150°C в течение 5 минут.
5. Совет: чипсы годны в течение 6-7 недель с момента приготовления. Храните их в хорошо закрытой упаковке. Приятного аппетита!

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

200 г	Кокосовые чипсы
2 ст. л.	Кокосовый сахар
0.5 ч. л.	Соль морская
2 ст. л.	Вода