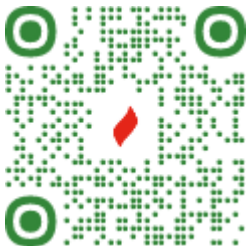




Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

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



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!