



# Kokosov čips s slano karamelom

🕒 35—45 Min   

## Priprava

- 1 V posodi zmešajte sladkor, sol in vodo, da dobite gladko maso.
- 2 Dodajte kokosov čips in ga popolnoma prekrijte z mešanico.
- 3 Čips karamelizirajte v ponvi na nizki temperaturi ter ga konstanto mešajte.
- 4 Razporedite ga na pekač obložen s papirjem za peko in pecite 5 minut pri 150°C.

**NAMIG:** Nepredušno zaprt, lahko čips zdrži 6-7 tednov.

## Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Kokosovega čipsa
2 žlički	Sladkorja iz kokosovih cvetov
2 žlici	Vode
0.5 žličke	♦ Sol zeliščna jedilna

