



# Prăjitură din clătite cu cremă de nucă de cocos

⌚ 50—60 Min. 

## Pregătire

- 1 Amestecă ingredientele pentru clătite într-un bol de mixer și folosește un blender de mână.
- 2 Pentru a prepara crema de nucă de cocos: Adaugă iaurt de nucă de cocos, amestec Veggy Sweet, miere și pulpă dintr-un baton de vanilie într-un bol și amestecă. Pune-l în frigider.
- 3 Curăță de coajă fructele de mango și folosește un blender de mână pentru a transforma fructele în piure, apoi adaugă zahăr din flori de cocos după gust (depinde cât de dulci sunt fructele de mango.)
- 4 Încălzește o tigaie non-aderentă (de clătite) și prepară clătitele pe ambele părți în puțin ulei de cocos.
- 5 Acoperă clătitele alternativ cu cremă de nucă de cocos și piure de mango. La final toarnă cremă de nucă de cocos. Decorează cu felii de mango după cum este necesar.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2 Buc. Fructe de mango

Pentru clătite

300 ml Lapte de migdale, neîndulcit

40 g Făină de cocos

40 g Făină de tapioca

3 linguriță Zahăr de cocos

3 linguriță Ulei de cocos, topit

6 Ouă

1 un vârf de ♦ Sare de mare iodată cuțit

Ulei de cocos pentru a prăji clătitele

Pentru crema de nucă de cocos

250 g Iaurt de nucă de cocos

2 linguriță Miere

0.5 linguriță ♦ Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare

1 Buc. ♦ Baton vanilie de Bourbon întreg

