

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 cuțit	Sare de mare iodată
	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 asezonare
1 Buc.	Baton vanilie de Bourbon întreg