



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

