

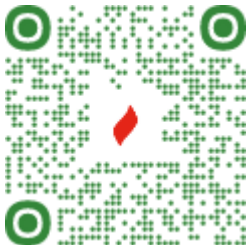


Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

1 пакет кокосов чипс

200 g	Кокосов чипс
2 с.л.	Кокосова захар
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
2 с.л.	Вода



Кокосов чипс със солен карамел

⌚ 30—34 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте кокосовата захар, солта и водата до получаването на хомогенна смес.
- 2 Добавете кокосовия чипс и разбъркайте докато всяко парченце е покрито със сместа.
- 3 Карамелизирайте за кратко на тиган на ниска температура. Бъркайте постоянно.
- 4 Разпределете върху тава покрита с хартия за печене и придайте загар на чипса във фурната на 150°C за 5 минути. Можете да поръсите с мелничка солен карамел за допълнителен вкус.

СЪВЕТ: Кокосовият чипс може да се запази за 6-7 седмици в добре затворен съд.