



Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Kokosovog čipsa
2 žlice	Šećera od kokosovog cvijeta
0.5 žličice	♦ Morska sol gruba
2 žlice	Vode

Slani karamel kokos čips

⌚ 30–35 Min 

Priprema

- 1 U posudi pomiješajte šećer od kokosovog cvijeta, sol i vodu dok ne dobijete homogenu masu.
- 2 Sada dodajte komadiće kokosa i miješajte dok svi čipsi ne budu potpuno obloženi mješavinom soli i šećera.
- 3 Karamelizirajte u vrućoj tavi na laganoj vatri uz stalno miješanje.
- 4 Raširite na pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u pećnici na 150°C 5 minuta.

SAVJET: Čips možete čuvati do 6-7 tjedana u nepropusnoj ambalaži.

