



Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

2 szt. Mango

Na naleśniki

300 ml Mleko migdałowe, niesłodzone
40 g Mąka kokosowa
40 g Mąka z tapioki
3 łyżeczki Cukier kokosowy
3 łyżeczki Stopiony olej kokosowy
6 szt. Jajko
1 szczypta 🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana
Olej kokosowy do smażenia naleśników

Na krem kokosowy

250 g Jogurt kokosowy
2 łyżeczki Miód
1 szczypta 🔥 Cynamon mielony
1 szczypta 🔥 Kardamon mielony
1 szczypta 🔥 Imbir mielony
1 szt. 🔥 Wania Bourbon laska

Tort naleśnikowy z kremem kokosowym

🕒 50–60 Min 🍷 🍷 🍷

Przygotowanie

- 1 Zmieszaj składniki na naleśniki w mikserze lub użyj blendera ręcznego.
- 2 Przygotowanie kremu kokosowego: dodaj do miski jogurt kokosowy, przyprawy, miód i miąższ laski wanilii, a następnie zmiksuj. Włóż do lodówki.

WSKAZÓWKA: Możesz zwiększyć ilość przypraw w zależności od Twojego smaku :)

- 3 Obierz mango i użyj blendera ręcznego, aby zmiksować miąższ, a następnie dodaj cukier kokosowy do smaku (w zależności od tego, jak słodkie są mango).
- 4 Rozgrzej patelnię do naleśników i smaż naleśniki z obu stron na niewielkiej ilości oleju kokosowego.
- 5 Posmaruj naleśniki na przemian kremem kokosowym i purée z mango. Wykończ na górze kremem kokosowym. W razie potrzeby udekoruj plasterkami mango.

