



Kokosove palačinke z maslenim kokosovim namazom

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Jajca, moko, mleko, vanilijev sladkor, olje, kokosovo moko in sol dobro zmiksamo. Ponev segrejemo, ne rabimo dodajati nobenega olja, saj je olje že v zmesi. Na ponvi spečemo palačinke.

Za kremo potrebujemo maslo na sobni temperaturi da ga bomo lahko lepo zmešali z ostalimi sestavinami. Maslu nato dodamo kokos in sladkor, ter ga dobro zmešamo in postavimo v hladilnik za 5-10 minut, pred uporabo, da se malce strdi.

Palačinke premažemo s kremo in jih zvijemo v rolado, ter potresemo s kokosom.

Veselo sladkanje!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 jajca
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 0,3 dcl mleka
- 15 žlic moka
- 3 žlice olja
- mali ščepec soli
- 150 g masla
- 2 žlici kokosove moka
- 4-5 žlic kokosa
- 2 žlice sladkorja v prahu