



Kokosowe pancakes

Autor: Śnieżynka

Żółtka oddzielić od białek. Żółtka z masłem zmiksować, wlać mleczko kokosowe, wodę gazowaną, dodać cukier z wanilią, 3 łyżki mąki i wiórki kokosowe, ponownie zmiksować. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, wsypać resztę mąki i delikatnie wymieszać. Na rozgrzaną patelnię wlewać po łyżce ciasta i smażyć małe placuszki z obu stron na złoty kolor. Podawać z konfiturą.

Przygotowanie

Krok 1
Żółtka oddzielić od białek.

Krok 2
Żółtka z masłem zmiksować, wlać mleczko kokosowe, wodę gazowaną, dodać cukier z wanilią, 3 łyżki mąki i wiórki kokosowe, ponownie zmiksować.

Krok 3
Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, wsypać resztę mąki i delikatnie wymieszać.

Krok 4
Na rozgrzaną patelnię wlewać po łyżce ciasta i smażyć małe placuszki z obu stron na złoty kolor.

Krok 5
Podawać z konfiturą.

Danie: **Śniadanie, Podwieczorek,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1/2 szkl. mąki tortowej
- 1/2 szkl. mleczka kokosowego
- 1 łyżka wiórek kokosowych
- 2 łyżki wody gazowanej
- 2 jajka
- 1 łyżka masła łąciate
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- Szczypta soli
- Konfitura z żurawiny