




Kokosowe naleśniki z gruszkami i cynamonem

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto naleśnikowe: -

mąka tortowa - 200 g

mąka kokosowa - 50 g

jajka - 2 szt.

mleko kokosowe - 1 szklanka

woda mineralna lekko - gazowana -
1 szklanka

oliwa lub olej - 1 łyżka

cukier z wanilią - 1 łyżka

sól - 0,5 łyżeczka

Nadzienie: -

gruszki po obraniu - 1 kg

cynamon mielony - 1 łyżeczka

cukier z wanilią - 1 łyżeczka

woda - 2 łyżka

opcjonalnie cukier puder do
posypania - - trochę

Dodatkowe info:

Naleśniki o smaku kokosowym z musiem z gruszek i cynamonem to jedno z lepszych jakie przygotowałam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka z cukrem waniliowym zmiksować. Następnie dodać mleko kokosowe, wodę, obie mąki, sól i oliwę i ponownie zmiksować. Odłożyć na pół godziny żeby odpoczęło.

KROK 2: Mus z gruszek: Obrane gruszki pokroić na kawałki, wsypać do rondla, wlać 2 łyżki wody, przykryć i rozgotować. Dodać cukier waniliowy, cynamon i wymieszać (gdy gruszki są mało słodkie dosłodzić cukrem lub miodem).

KROK 3: Z przygotowanego ciasta usmażyć cienkie naleśniki. Posmarować musiem gruszkowym.

KROK 4: Złożyć w koperty. Po wierzchu można oprószyć cukrem pudrem.