




## Korzenne leniwe kokosowe

 healthy-dreams


Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

twaróg - 100 g  
mąka kokosowa - 3 łyżka  
banan - 1 szt.  
białko jajka - 1 szt.

wiórki kokosowe - 1 łyżka  
cynamon - 1 łyżeczka  
laska cynamonu, kilka gwiazdek  
anyżu (do gotowania) - 1 do  
smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** nastawiamy garnek z wodą, wrzucamy do niego laskę cynamonu i gwiazdki anyżu, trzymamy na małym ogniu

**KROK 2:** twaróg blendujemy z bananem i białkiem do zblendowanych składników dodajmy wiórki, cynamon i mąkę. Całość dokładnie mieszamy

**KROK 3:** Jeśli woda zaczęła się gotować, wrzucamy kluseczki do garnka (jedną łyżką nabieramy ciasto, drugą przekładamy je do wody)

**KROK 4:** kluseczki gotujemy ok 3-4 min odcedzamy i nakładamy na talerzyk