





## Omlety kokosowe w powidłach śliwkowych

 Na widelcu

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

wiórki kokosowe - 6 łyżka  
jajka - 4 szt.  
mleko kokosowe - 50 ml  
sól - 1 szczypta

mąka - 5 łyżka  
proszek do pieczenia - 10 łyżeczka  
cukier - 1 łyżka  
powidła śliwkowe - 10 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Oddzielam białka i z odrobiną soli ubijam na sztywną pianę.

**KROK 2:** Cukier ucieram z żółtkami, dodaję mleko kokosowe, proszek do pieczenia i mąkę, mieszam aż znikną grudki. Delikatnie łyżką dodaję białą i mieszam.

**KROK 3:** Na patelni podsmażam wiórki kokosowe aż nabiorą złotego koloru i 3/4 dodaję do ciasta (mieszam delikatnie). Smażę na patelni omlety, z wierzchu polewam powidłami i posypuję pozostałą częścią wiórek kokosowych.