




## Wegański serek kokosowo-bananowy

 Szybko Tanio Smacznie


Polecane na: [desery](#), [jednogarnkowe](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

pulpa kokosowa z  
przygotowywania mleka roślinnego  
- trochę  
banan - 2 szt.

syrop z agawy - 1 łyżeczka  
opcjonalnie: ekstrakt waniliowy -  
trochę

### Dodatkowe info:

Kiedy nie dawno przygotowywałam mleko migdałowe, resztki orzechów wykorzystałam do zrobienia serka o smaku śródziemnomorskim. Zastanawiałam się, dość, długo, czy z resztek kokosa (używanego do produkcji domowego mleka roślinnego) mogłabym przygotować podobny serek, tyle, że w wersji słodkiej, który można by użyć np. do naleśników. Jeśli nie macie pulpy kokosowej możecie zamoczyć kilka łyżek wiórek kokosowych w wodzie przez całą noc a następnie to zmiksować i odsączyć (płyn wypić).

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W misce umieśćcie dobrze odcisnięte wiórki kokosowe, dodać pokrojone banany, syrop i ekstrakt waniliowy. Całość miksujemy za pomocą blendera do otrzymania jednolitej konsystencji. Tak przygotowanym "serem" możemy faszerować naleśniki, możemy go używać jako pasty na chleb. Życzę Wam smacznego!