Kokosowe pancakes z miodem

Renixx

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- jajka - 3 szt.
- mleko - 1,5 szklanka
- olej kokosowy - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
- mąka tortowa - 15 dag
- mąka kokosowa - 15 dag
- masło - 3 dag
- miód prawdziwy - 2 łyżka
- sól - do smaku
- konfitura - do smaku
- syrop klonowy - do smaku
- pestki granatu - do smaku

Dodatkowe info:

Naleśniki kokosowe z miodem to bardzo łatwe do przygotowania, smaczne śniadanie. Wspaniale smakują z konfiturą lub syropem klonowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło, cukier waniliowy i olej kokosowy podgrzać z mlekiem i rozpuścić, wymieszać z miodem, ostudzić.

KROK 2: W misce połączyć obie mąki z proszkiem do pieczenia, przesiać.

Do drugiej miski wbić całe jajka, zmiksować, połączyć z mlekiem, szczyptą soli i mąką, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Na rozgrzaną suchą patelnię teflonową wlewać małe porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.