




## Wegański krem o smaku kawowo-kokosowym

 Szybko Tanio Smacznie

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

espresso (mocna kawa) - 8 filiżanka

woda - 1/3 szklanka

syrop z agawy - 4 łyżka

skrobia ziemniaczana - 2 łyżka

pulpa kokosowa po wykonaniu mleka kokosowego - 4 łyżka

### Dodatkowe info:

Wegański odpowiednik popularnego kremu kanapkowego - nutella - wykonany z resztek kokosa (pulpy) po wykonaniu mleczka kokosowego. Krok dalej, to dodanie kawy = porannej porcji energii.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W rondlu umieszczamy świeżo zaparzoną, gorącą kawę, syrop z agawy oraz resztki kokosa. Całość miksujemy kilka minut do uzyskania jednolitej konsystencji. Stawiamy na ogniu i gotujemy ok 10 - 15 minut (średni płomień). W tym czasie przygotowujemy mieszankę: w 1/3 szklanki wody rozpuszczamy 2 czubate łyżeczki skrobi, mieszamy, następnie jednolitym, cienkim strumieniem wlewamy do rondla, cały czas mieszając na małym ogniu. Po 1 minucie otrzymamy gęsty krem. Gdy jest gorący, możemy go przełożyć do słoiczków i przechować dłuższy czas, możemy też konsumować na bieżąco np. na śniadanie. Z podanych ilości otrzymamy dwa małe słoiczki.