



" Kokosowe sakiwki z musem malinowym i czekoladową ścieżką "

przepisy.pl



Składniki:

- naleśniki - 2 sztuki
- wiórki kokosowe - 4 łyżki
- maliny - 15 dekagramów
- cukier puder - 2 łyżki
- polewa czekoladowa - 100 mililitrów

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do ciasta naleśnikowego dodajemy wiórki kokosowe. Na dużej patelni smażyjemy cienkie naleśniki.
2. Na odrobinie oliwy przesmażamy maliny (rozgniatając na mus) i mieszamy z cukrem pudrem.
3. Na sam środek naleśników nakładamy czubatą (albo i 2!) łyżki musu i związujemy (u mnie sznurkiem) w sakiwki. Polewamy roztopioną czekoladą . Dekorujemy wiórkami. * jeśli chcemy uzyskać bardziej chrupiącą skórkę naleśników , możemy włożyć je na kilka minut do gorącego piekarnika. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl