

Placki kokosowe z batatów



Składniki

150 g - Batat
100 ml - Mleko roślinne
15 g - Mąka kokosowa
10 g - Wiórki kokosowe
5 g - Olej kokosowy
1 szt. - Jajko
1 łyżeczka - Masło
orzechowe
50 g - Śliwka pieczona
1/2 łyżeczka - Cynamon
1 szczypta - Sól

Opis wykonania

Szybki i prosty pomysł na śniadanie dla osób, które mają "sweet tooth" i lubią zjeść deser jako pierwszy posiłek dnia :)

Ugotuj batata bez skórki. W tym czasie w jednej misce wymieszaj mąkę kokosową z jajkiem, cynamonem, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i mlekiem. Ugotowanego do miękkości batata zblenduj bądź rozdrobnij widelcem i dodaj do reszty składników. Rozgrzej olej na patelni i smaż pod przykryciem. Na koniec udekoruj masłem orzechowym i wiórkami kokosowymi. Do tego można podać pieczoną śliwkę z piekarnika.