
Zupa kokosowo-bananowa

Dodano: 2009-05-23 09:05:27

Język: Polski

Odwiedzono: 1553 razy.

500 ml mleka kokosowego
100 g gorzkiej czekolady
1 szczypta cynamonu
20 g masła
20 g cukru waniliowego
2 banany
1 łyżka wiórków kokosowych
1 łyżka kakao

1. Podgrzej mleko kokosowe w garnku. Kiedy będzie ciepłe, dodaj posiekaną czekoladę i cynamon. Mieszaj, aż się rozpuści.
2. Na patelni podgrzej masło. Dodaj cukier i wymieszaj.
3. Pokrój banany na plasterki wrzuć na patelnię.
4. Krem czekoladowo-kokosowy wlej do filiżanek. Przed podaniem dodaj po kilka plasterków bananów, posyp wiórkami kokosowymi i kakao.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>