

Palačinka z červené řepy s kokosovou šlehačkou a jablíčkami

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na rozpáleném (kokosovém) oleji osmažíme na kostičky nakrájené jablko spolu s rozinkami a skořicí. Jablka zalijeme javorovým sirupem nebo medem a restujeme, dokud jablka nezměknou. Tuhou část vychladlého kokosového mléka vyšleháme do hladka. Přidáme lžičku strouhaného kokosu. Palačinku naplníme jablky, přeložíme na polovinu a ozdobíme zbylými jablky spolu se šlehačkou. Nakonec je potřete arašídovým krémem, skořicí a kokosem.

Ingredience

- **Rozinky** - 20 g
- **Kokos strouhaný** - 15 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 6 g
- **Jablka červená** - 180 g
- **Arašídová pomazánka 340 g** - 10 g
- **Makový olej 250 ml** - 10 g
- **SHAN SHI-Kokosové mléko 400 ml** - 200 g
- **Fialová zeleninová tortilla BIO 4 ks 180 g** - 45 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

