

Naleśniki z mlekiem kokosowym, kokosem i karmelizowanym bananem z limonką
Te naleśniki są okropnie tłuste, ale jakie dobre!!!! Tego smaku nie da się opisać. Trzeba ich spróbować. To nasz hit ostatnich dni. Dzieciaki pałaszowały aż się kurzyło. Poza tym to dobry sposób na wykorzystanie starych bananów. No i ten aromat kokosowy. Żadnych sztucznych wiórek, a prawdziwy kokos. Coś wspaniałego! Zupełnie inne od naszych domowych naleśników, naprawdę polecam. Nam bardzo smakowały.

Oryginalny przepis pochodzi z książki wydawnictwa Buchmann, Kuchnia Azjatycka.



Składniki na około 12 małych naleśników:

- 2/3 szklanki mąki kukurydzianej (lub pszennej),
- 4 łyżki mąki ryżowej,
- 1/2 szklanki cukru (użyłam syropu z agawy),
- puszka mleka kokosowego (400ml) + 100 ml ,
- 4 jajka,
- 50 g startego na tarce kokosa (w sklepach ze zdrową żywnością kupić można kremową kostkę kokosową, której użyłam)
- skórka otarta z dwóch limonek do ozdobienia naleśników

Składniki na skarmelizowane banany:

- 12 bananów (na każdego naleśnika przypada 1 banan),

- masło do smażenia dość sporo,
- ok 200 g cukru brązowego (ja smażyłam na syropie z agawy i maśle),
- sok z dwóch limonek

Przygotowanie ciasta naleśnikowego

1. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać tak by nie było grudek z mąki.
2. Smażyć na maśle lub na beztłuszczowym sprayu po kilka minut z każdej strony. Te naleśniki są bardziej delikatne od naszych polskich, dlatego lepiej je troszkę mocniej zbrązowić, wtedy łatwiej jest je przewracać.

Przygotowanie bananów

1. Banany pokroić w ukośne plasterki.
2. Na patelni rozgrzać dużą ilość masła (trudno mi powiedzieć ile, bo smażyłam na sprayu beztłuszczowym, ale tyle by 12 bananów nie wyschło),
3. Wrzucić banany, wymieszać z masłem i smażyć na małym ogniu do ich zrumienienia.
4. Posypać brązowym cukrem i poczekać do jego rozpuszczenia.
5. Wlać sok z limonek.
6. Banany nałożyć do naleśników, złożyć na pół. Udekorować skórką z limonki.
7. Smacznego!