



PĄCZKI SAURI BANANOWO-ANANASOWE Z KOKOSEM

Składniki:

- 100 g mąki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 1 dojrzały banan (około 200 g)
- 100 g ananasów z puszki (niecała szklanka)
- 20 g cukru
- 20 g wiórków kokosowych
- 1/2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- lukier kokosowy – przepis na www.bezglutenowakuchnia.pl
- olej do smażenia – około 0,5 l

Wykonanie:

- mąkę przesiać przez sito
- banan i ananasy rozetrzeć blenderem na przecier
- w misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem, wiórkami kokosowymi oraz solą
- do przecieru owocowego dodać suche składniki i dokładnie wymieszać
- w większym garnku rozgrzać olej
- przy pomocy łyżki ciasto wrzucać na gorący olej i smażyć, aż pączki nabiorą brązowego koloru
- usmażone pączki wysuszyć na papierowym ręczniku a następnie poleć lukrem kokosowym