



## PASTA KOKOSOWA NA SŁODKO



**Categories:** [Bez kategorii](#)

**Ilość Etapów przygotowań** 7 | **Krok 1**

Rozpuść białą czekoladę w kąpielii wodnej lub użyj mikrofalówki do podgrzania na niskiej mocy, co kilka sekund mieszając, aż stanie się gładka i płynna. | **Krok 2** W

osobnym garnku podgrzej mleko kokosowe na średnim ogniu, aż zacznie się gotować. |

**Krok 3** Dodaj wiórki kokosowe do gorącego mleka i gotuj przez około 5 minut, często mieszając, aby zapobiec przypaleniu się. |

**Krok 4** Następnie dodaj rozpuszczoną białą czekoladę i miód do garnka z wiórkami kokosowymi i mlekiem. Mieszaj wszystkie składniki razem, aż pasta będzie jednolita i dobrze połączona. | **Krok 5** Przenieś pastę

do słoika lub pojemnika na przechowywanie. Pozwól jej ostygnąć przed zamknięciem słoika. | **Krok 6** Pasta kokosowa jest gotowa!

Możesz ją wykorzystać jako smarowidło do kanapek albo nadzienie do naleśników czy placuszków. | **Krok 7** Przechowuj pastę w

lodówce przez około tydzień. |

## OPIS

Zapraszam Cię na kulinarne podróż pełną słodczy i egzotycznych smaków! Dziś chciałabym podzielić się z Tobą przepisem na niezwykle aromatyczną pastę kokosową na słodko. To wyjątkowe danie, które wzbudza emocje już od samego jego przygotowania.

Pasta kokosowa to połączenie delikatności wiórków kokosowych, subtelnego smaku białej czekolady

oraz słodkiego miodu. Kremowa konsystencja i intensywny zapach sprawiają, że każde spożycie tego dania staje się prawdziwym rytuałem rozkoszy dla podniebienia.

Ta pasta jest dla mnie szczególnie ze względu na piękne wspomnienia związane z jej spożywaniem.

Pamiętam letnie wieczory spędzone nad morzem, gdzie razem z rodziną delectowaliśmy się śniadaniem pełnym słońca i tropikalnego nastroju. Pasta kokosowa była wtedy naszym ukochanym dodatkiem do naleśników - słodka uczta, która ożywiała nasze podniebienie i budziła apetyt na kolejne kulinarne przygody.

Smak tej pasty jest tak niezwykły, że trudno go opisać tylko słowami. Delikatność wiórków kokosowych przeplata się tu z intensywnością białej czekolady, tworząc harmonię smaków, która rozplywa się w ustach. To prawdziwe doznanie kulinarne, które sprawi, że Twoje podniebienie zatęskni za kolejnymi porcjami.

A co najlepsze - pasta kokosowa na słodko jest prosta w przygotowaniu! Wiórki kokosowe i mleko kokosowe tworzą bazę tego dania, a dodatek białej czekolady i miodu nadaje mu niepowtarzalnego charakteru. Jeśli rzadkie składniki będą dla Ciebie trudno dostępne, nie martw się - podam Ci również potencjalne zamienniki.

Przygotowanie pasty wymaga tylko kilku kroków: rozpuszczenia czekolady, gotowania wiórków kokosowych w mleku kokosowym oraz połączenia wszystkich składników. Efekt? Pyszna pasta gotowa do wykorzystania jako smarowidło do kanapek albo nadzienie do naleśników czy placuszków.

Jestem pewna, że ta pasta kokosowa na słodko stanie się Twoim ulubionym dodatkiem do wielu dań. Daj się ponieść eksperymentom kulinarnym i odkryj nowe smaki!

Gotowy na tę wyjątkową podróż kulinarnej rozkoszy? Przejdźmy więc razem do przepisu!

## DODATKOWE INFORMACJE

<b>Składniki</b>	100g wiórków kokosowych, 2 łyżki miodu, 50g białej czekolady, pół szklanki mleka kokosowego
<b>Sprzet</b>	garnek, Kąpiel wodna, łyżka drewniana lub plastikowa, Mikrofalówka, Mikser lub trzepaczka elektryczna, patelnia
<b>Alergeny</b>	Tak
<b>Składniki listing</b>	<a href="#">miód</a> , <a href="#">biała czekolada</a> , <a href="#">mleko kokosowe</a> , <a href="#">wiórki kokosowe</a>
<b>Trudność</b>	średni
<b>Porcje</b>	4
<b>Przygotowanie (min.)</b>	<a href="#">10</a>
<b>Czas gotowania</b>	5
<b>Całkowity czas</b>	15
<b>Kaloryczność (kcal)</b>	609
<b>białka</b>	65
<b>tłuszcze</b>	47,4
<b>węglowodany</b>	41,7
<b>błonnik</b>	8,9
<b>cholesterol</b>	0.0

Dianagotuje.pl