

Кокосовые маффины с шоколадными каплями

Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и красивой. Кокосовые маффины с шоколадными каплями мы украсили сахарной глазурью под цвет



совушек на шпажках, приобретенных по случаю на китайской стороне. Украшения эти стоят не самых больших денег, но приятно порадуют глаз и ваших гостей и ваших родных.

#пицца #маффин #кокос

Кокосовые маффины с шоколадными каплями. Ингредиенты:

Кокосовая стружка – 40 граммов

Мука цельнозерновая пшеничная – 100 граммов

Яйца – 2 штуки

Банан – 1 штука

Молоко – 70 миллилитров

Шоколадные капли – 20 граммов

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Сахар – 2 столовые ложки

Сахарная глазурь (у нас была готовая голубая от компании С.Пудовъ, но можно приготовить по своему вкусу).



Кокосовые маффины с шоколадными каплями. Приготовление:

Смешать муку, кокосовую стружку, разрыхлитель и сахар.

Банан превратить в пюре с помощью блендера или вилки.

Яйцо взбить с молоком и добавить пюре банана. Всыпать сухие ингредиенты и всё перемешать.

Выложить по одной столовой ложке теста в формочки для маффинов, затем положить несколько шоколадных капелек и сверху ещё по столовой ложке теста.

Выпекать в духовке при 180° в течение 20-25 минут. Мы готовили в мультиварке в режиме “Выпечка” 40 минут.

Остывшие маффины украсить глазурью.

Рецепт найден [здесь](#).



Пышные оладьи на кокосовом молоке. Вегетарианские. Веганские. Пышные. Это всё они. Пышные оладьи на кокосовом молоке очень понравились мужской части нашего коллектива. То есть мне и Вовке. Вовка так и сказал: «Ещё хочу». Забрал добавку и ушёл обратно к планшету смотреть мистера Макса.

Кокосовые батончики. Сахарочку бы побольше и кокосовые батончики перешли бы в разряд вредной пищи. А так, вполне себе полезный завтрак. Да с чашечкой ароматнейшего кофейку.

Постные кокосовые пончики. Люблю пончики. Даже в пост люблю. Постные кокосовые пончики очень удачный, и как оказалось достаточно простой вариант. Вполне себе веганский, к слову, рецепт.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.