

Monkey butter



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|---------|
| ananas w puszcze | 800 g |
| banan | 6 |
| wiórki kokosowe | 30 g |
| cukier | 165 g |
| sok z cytryny | 3 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ananasy miksujemy w blenderze na gładkie purée. Wiórki kokosowe mielimy tak, aby uzyskać konsystencję mąki. Do rondelka przekładamy ananasy, dodajemy pokrojone w plasterki banany, mączkę kokosową i sok z cytryny.

Gotujemy na małym ogniu do momentu, aż nadmiar wody odparuje. Masa powinna być gładka, a swoją konsystencją powinna przypominać dżem. Przekładamy do umytych, wyparzonych słoiczków i szczelnie zakręcamy. Przechowujemy w lodówce do 4 tygodni.

Notes

- w oryginalnym przepisie jest 3 szklanki cukru. Dla mnie to stanowczo za dużo
- smarowidło można zapasteryzować, aby przedłużyć termin przydatności
- smarowidło świetnie nadaje się do naleśników, pankaces'ów, gofrów, tostów i innych deserów