

Deser malibu Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko skondensowane	1 puszka
masło	1 łyżka
słonecznik łuskany	4 łyżki
ananas	1 sztuka
wiórki kokosowe	4 (drobne)
wiórki kokosowe	2 (grube)
malibu	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ananasa obrać ze skóry, pokroić w krążki, wyciąć zrewniały środek. Krążki pokroić w kostkę. Mleko wylać z puszki do rondla z grubym dnem i gotować około 30 minut (aż mleko zgęstnieje, ale będzie jeszcze lejące), dodać łyżkę masła i zdjąć z ognia. Dodać 4 łyżki kokosu i likier Malibu i dokładnie wymieszać. Słonecznik uprażyć na suchej patelni. Pod koniec prażenia dodać 2 łyżki kokosu. Do pucharków włożyć kostki ananasa, połać sosem Malibu i posypać słonecznikiem z kokosem. Smacznego!