

R e z e p t

KOKOS GOURMET HAPPEN



KOKOS GOURMET HAPPEN

Kontributor: **TEFAL**

Zutaten

- 190g Kokos
- 150g Zucker
- 300g Mehl
- 7,5cl Kokosmilch
- 7,5cl Milch
- 3 Eier
- 1,5 gestrichene Teelöffel Backpulver
- Salz und Pfeffer
- Der Saft einer halben Zitrone (oder ActiFry-Löffel Weißweinessig)



TIME

45 Minuten



SERVING

6 Personen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG46

- SCHRITT 1** Gebt alle Zutaten in eine Salatschüssel und vermengt sie gut mit einer Gabel oder einem Holzlöffel. Ihr solltet einen dicken, elastischen Teig erhalten.
- SCHRITT 2** Pinselt die ActiFry-Pfanne mit Öl ein.
- SCHRITT 3** Befolgt die angegebene Vorheizzeit. Modus: MANUELL, Dauer 5 MIN., Temp.: 220°C
- SCHRITT 4** Formt kleine Nocken à 25-30 g mithilfe von 2 Dessertlöffeln. Legt 14 Happen nach und nach in die ACTIFRY-PFANNE und achtet dabei darauf, dass um jeden Happen etwas Platz ist. Schließt jetzt den Deckel.
- SCHRITT 5** Befolgt die angegebene Garzeit. 3 – Frittierte Snacks, Dauer: 12 MIN.
- SCHRITT 6** Nehmt die Happen aus der Pfanne und wiederholt den Vorgang so oft, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Formt kleine Nocken mithilfe von 2 Dessertlöffeln. Legt sie in die ActiFry-Pfanne und achtet dabei darauf, dass um jeden Happen etwas Platz ist. Schließt den Deckel.
- SCHRITT 7** Befolgt die angegebene Garzeit. MODUS: 3 – Frittierte Snacks, Dauer: 16 MIN.