



GENERELL

Vanilj- & Kokosplättar

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **25 min** Portioner: **2-3**



Smörstekta, glutenfria plättar med smak av vanilj & kokos. Lagom stora blir de om man gör 10 stycken av smeten. Fiberhusken ger en lite annorlunda konsistens. Jag gillar den, hoppas att du också tycker om den! Servera med tex vispad grädde, jordgubbskompott, hackade nötter och jordnötssmör. Kram Jeanette!



INGREDIENSER

2 ägg
1 dl vispgrädde
1/2 dl kokosflingor
1 krm salt
1 tsk vaniljessens
1 dl mjölk
1 1/4 msk fiberhusk
1 dl keso

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa samman alla ingredienser i en matberedare. Låt smeten svälla ca 10 minuter.
- 2** Hetta upp en stekpanna, klicka i smör och en skvätt olja. Klicka ut ca 5 stycken plättar, med mellanrum eftersom de flyter ut en del.
- 3** Stek ca 6-7 minuter på medelvärme. Vänd på plättarna när de fått en gyllene färg.