

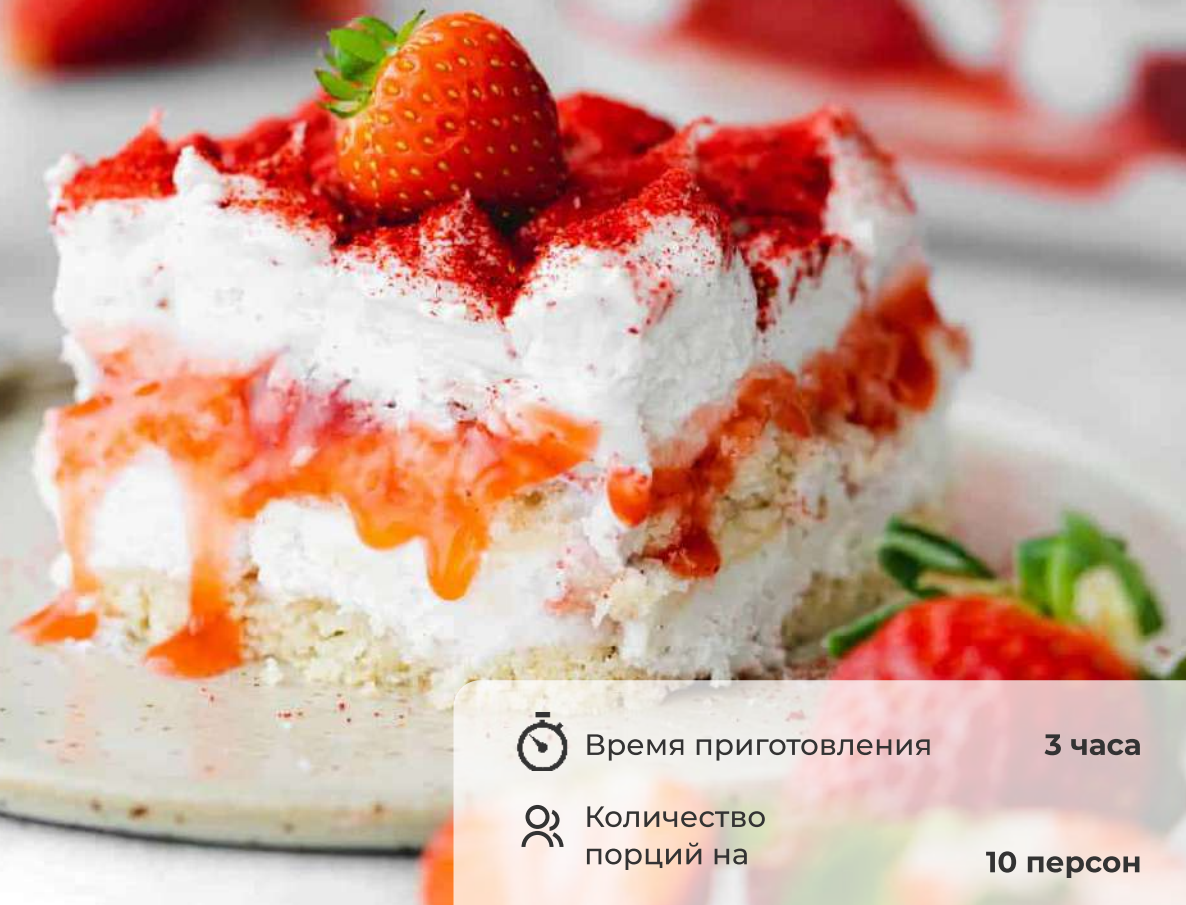
Самые вкусные рецепты *со слизенькой и карамелью Samui*



СОДЕРЖАНИЕ

Клубничный тирамису	1
Домашние конфеты “Баунти”	3
Булочки с корицей Синнабон.....	4
Кокосовая запеканка	6
Японский молочный хлеб	7
Помадка матча	9
Печенье с шоколадной крошкой	10
Шоколадные трюфели с малиной	12
Булочки с корицей, пеканом и соленой карамелью	14
Парфе с лимонным муссом	16
Попкорн соленая карамель	18
Теплые шоколадные булочки	19
Шоколадное мороженое	21
Мятное мороженое с шоколадной крошкой	22
Матча латте	24

223 ккал
100 гр



Время приготовления

3 часа



Количество порций на

10 персон

Клубничный тирамису

На 100 гр 223 ккал

Б	Ж	У
2г	15г	21,4г

Выход:

1 720 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Печенье Савоярди 20 шт
- Клубника 400 гр
- Сахар 120 гр
- Лимонный сок 2 ст. л.
- Кукурузный крахмал 1,5 ст. л.
- Вода 50 мл
- Кокосовые сливки KARA 700 мл
[Купить](#)
- Сливочный сыр 400 гр
- Кокосовая сгущенка Samui 700 мл
[Купить](#)
- Ванилин $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Сублимированная клубника 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Клубнику хорошо вымыть и удалить верхушки. Положить клубнику в кастрюлю с сахаром и лимонным соком и поставить на средний огонь. Варить 12-15 минут до появления пузырьков. Убедиться, что клубника набухла, проткнув ее вилкой, она должна быть мягкой, но достаточно твердой, чтобы держать форму.
- 2 Пропустить смесь через мелкое сито, чтобы отделить клубнику от клубничного сиропа.
- 3 В той же кастрюле смешать кукурузный крахмал и воду до получения однородной массы без комочков. Влить клубничный сироп в кастрюлю и хорошо перемешать. Поставить снова на средний огонь и готовить в течение 3 минут, пока смесь не загустеет, постоянно помешивая, чтобы она не пригорела ко дну кастрюли.
- 4 Снять с огня и вмешать клубнику в загустевший сироп. Отложить остывать до комнатной температуры примерно на 20 минут.
- 5 Добавить кокосовые сливки в миску среднего размера и взбивать в течение нескольких минут с помощью миксера, пока они не станут белыми и пышными.
- 6 В отдельной большой миске соединить сливочный сыр, ванилин и кокосовое сгущённое молоко. Взбивать, пока смесь не станет однородной.
- 7 Вмешать взбитые кокосовые сливки в смесь сливочного сыра с помощью резиновой лопаточки.
- 8 Охладить смесь в холодильнике. Переложить маскарпоне в кондитерский мешок с круглой насадкой.
- 9 Взять достаточное количество печенья Савоярди, чтобы создать 2 слоя в вашей форме (у нас размером 20x20 см), и при необходимости разрезать их по размеру. Уложить один слой печенья на дно формы и используя кисточку для выпечки или ложку, чтобы смазать / выложить немного клубничного конфи поверх печенья, так чтобы оно пропиталось. Сверху выложить слой маскарпоне.
- 10 Выложить снова слой печенья, на него клубничное конфи, включая часть целой клубники. Сверху слой маскарпоне. Верхний слой отделить из кондитерского мешка красивыми пиками.
- 11 Сублимированную клубнику измельчить в пудру и посыпать тирамису. Перед подачей поставить тирамису в холодильник на 2 часа.

597 ккал
100 гр



Время приготовления

35 мин



Количество порций на

5 персон

Домашние конфеты "Баунти"

На 100 гр 597 ккал

Б	Ж	У
6,9г	41,3г	50г

Выход:

300 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кокосовая стружка 100 гр
- Кокосовая сгущенка без сахара Samui 100 гр
- [Купить](#)
- Темный шоколад 100 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Кокосовую стружку смешать с кокосовой сгущенкой без сахара. Скатать из смеси шарики и убрать в холодильник до застывания.
- 2 Растопить темный шоколад на водяной бане. Окунуть в него кокосовые конфеты. Дать шоколаду застыть.
- 3 Хранить в холодильнике.

348 ккал
100 гр



Время приготовления **140 мин**



Количество порций на **7-8 персон**

Булочки с корицей Синнабон

На 100 гр 348 ккал

Б	Ж	У
5,3г	17,5г	40,6г

Выход:

1 200 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дрожжи инстантные 11 гр
- Молоко кокосовое KARA тёплое 250 гр
[Купить](#)
- Сахар 15 гр
- Масло сливочное 140 гр
- Яйцо 1 шт
- Мука 450 гр
- Сахар коричневый 100 гр
- Пряности

КРЕМ:

- Творожный сыр 150 гр
- Кокосовая сгущенка Samui 60 гр
[Купить](#)
- Ваниль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Дрожжи положить в чашу, в которой будем вымешивать тесто. Добавить сахар и 60 гр тёплого кокосового молока. Хорошо размешать массу. Накрыть пищевой плёнкой и поставить в тепло на 10 минут.
- 2 Нагреть в микроволновой печи 115 г сливочного масла и 125гр кокосового молока. (Важно не перегреть массу.) Добавить туда 1 яйцо и хорошо перемешать венчиком.
- 3 Масса с дрожжами за это время должна увеличиться вдвое и стать пеной. Влить в неё молочную смесь.
- 4 Установить насадку крюк на миксер и перемешать массу. В 2 захода добавить муку. Вымесить миксером 4-5 минут, чтобы тесто собралось в гладкий шар и отошло от стенок чаши.
- 5 Достать тесто из миски и вымесить руками. (Чем больше оборотов теста закрутить при вымешивании, тем вкуснее и нежнее получатся булочки.)
- 6 В чашу побольше налить немного растительного масла и распределить его по стенкам с помощью бумажной салфетки. Положить туда тесто, накрыть плёнкой и убрать в тепло на час.
- 7 Смешать 25гр растопленного сливочного масла, сахар и пряности. (У нас по 1/2 ч.л. корицы и имбиря.)
- 8 Через час аккуратно достать тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. Раскатать прямоугольный пласт толщиной меньше 1 см.
- 9 Выложите равномерно слой пряной начинки. Разрезать тесто на одинаковые полоски (примерно по 4 см шириной) и плотно скрутить каждую полоску в булочку.
- 10 Уложить булочки в форму размером 20x30 см, так, чтобы им не было слишком тесно (тесто ещё расширится). Можно использовать круглую форму. Завернуть форму в плёнку и поставить в тепло на финальные 15 минут.
- 11 Когда булочки увеличатся вдвое, полить их сверху оставшимся тёплым кокосовым молоком.
- 12 Духовку разогреть на 175 градусов С. Поставить форму с булочками в духовку на 20-30 минут, до первого румянца сверху.
- 13 Смешать все ингредиенты для крема миксером до однородного состояния.
- 14 Нанести крем на горячие булочки, прям в форме. Хорошо распределить его по всей поверхности. Подавать их сразу же или накрыть плёнкой, чтобы те не высогли.

249 ккал
100 гр



Время приготовления

60 мин



Количество порций на

10-11 персон

Кокосовая запеканка

На 100 гр 249 ккал

Б	Ж	У
9г	15,8г	16,7г

Выход:

2 000 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог 700 гр
- Творожный сыр 700 гр
- Яйца 6 шт
- Мука 130 гр
- Сахар 200 гр
- Кокосовые сливки KARA 300 гр
[Купить](#)
- Кокосовая сгущенка Samui 50 гр
[Купить](#)
- Свежие ягоды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешать кокосовые сливки, яйца, творог, творожный сыр, сахар и муку в чаше блендера и взбить до однородности.
- 2 В форму для запекания положить пергамент и смазать маслом. Творожную массу выложить в форму. Духовку разогреть до 160 градусов и поставить форму запекаться на 40 минут.
- 3 Достать форму и дать запеканке остыть.
- 4 Разрезать произвольно. Подавать сверху полив кокосовой сгущенкой и украсив свежими ягодами.

308,6 ккал
100 гр



Время приготовления

3,5 часа

Японский молочный хлеб

На 100 гр 308,6 ккал

Б	Ж	У
5,1г	13,3г	47,9г

Выход:

1 100 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука пшеничная 440 гр
- Кокосовое молоко KARA 80 мл
[Купить](#)
- Вода 80 мл
- Сливочное масло 40 гр
- Сахарная пудра 15 гр
- Кокосовая сгущенка Samui 80 гр
[Купить](#)
- Сухие дрожжи 8 гр
- Соль 0,5 ч. л.

ТАНЧЖУН:

- Мука пшеничная 30 гр
- Кокосовое молоко KARA 75 мл
- Вода 75 мл

НАЧИНКА:



- Растопленное сливочное масло 80 гр
- Коричневый сахар 140 гр
- Кунжут 30 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В кастрюле смешать 30 г муки, 75 мл кокосового молока и 75 мл воды. Помешивая на среднем огне довести смесь до густой и липкой консистенции. Снять его с огня и дать остыть.
- 2 В большой миске хорошо перемешать муку, сахар, дрожжи и соль.
- 3 В кастрюле растопить сливочное масло, добавить кокосовое молоко и воду. Осторожно нагреть, пока смесь не достигнет температуры тела. Влить смесь кокосового молока и масла в сухие ингредиенты. Добавить кокосовую сгущенку и смесь танчжун.
- 4 Вымесить тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. Скатать тесто в шар, накрыть и дать отдохнуть, пока оно не увеличится вдвое, примерно на 1 час.
- 5 После того, как тесто отдохнуло, выпустить воздух из теста и переложить его на слегка посыпанную мукой поверхность. Раскатать тесто в прямоугольник размером примерно 30 на 45 см.
- 6 Смазать тесто растопленным сливочным маслом, посыпать коричневым сахаром и семенами кунжута. Равномерно распределить всю начинку по тесту. Разрезать прямоугольник на 16 равных частей, разделив его на 4 равные полосы по горизонтали и еще на 4 по вертикали.
- 7 Сложить все сегменты боком в форму для хлеба, как показано на картинке (это должно выглядеть как нарезанный хлеб), убедившись, что сторона с сахаром обращена одинаково на всем протяжении. Накрыть форму и дать постоять еще час.
- 8 Выпекать хлеб в разогретой до 180 градусов духовке в течение 45-55 минут, пока тесто полностью не пропечется.
- 9 Дать тесту остыть в течение нескольких минут, прежде чем вынимать его из формы, но не позволяй сахару осесть на дно, так как его будет труднее удалить.
- 10 Подавать теплым!



455 ккал
100 гр

 Время приготовления **180 мин**
 Количество порций на **10-13 персон**

Помадка матча

На 100 гр 455 ккал

Б	Ж	У
3,2г	22,4г	60г

Выход:
525 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Растопленный белый шоколад 360 гр
- Овсяная сгущенка Samui 160 гр
[Купить](#)
- Порошок матча 5 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Застелить форму (у нас 15*15 см) пергаментом. Смешать растопленный шоколад, порошок матча и овсяную сгущенку. Хорошо перемешать.
- 2 Вылить в подготовленную форму и распределить смесь так, чтобы выровнять поверхность. Поставить в холодильник на 2 часа.
- 3 Вытащите пергамент из формы. Нарезать помадку с помощью формочки.
- 4 Посыпать порошком матча и подавать.

420 ккал
100 гр



Время приготовления

90 мин



Количество порций на

10-15 персон

Печенье с шоколадной крошкой

На 100 гр 420 ккал

Б	Ж	У
4,1г	18,5г	59,2г

Выход:

615 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Коричневый сахар 140 гр
- Сливочное масло 75 гр
- Кокосовое молоко KARA 45 гр
[Купить](#)
- Ванильный экстракт 1 ч. л.
- Мука пшеничная 155 гр
- Пищевая сода ¼ ч.л
- Шоколадные капли 100 гр
- Соль щепотка

НАЧИНКА:

- Кокосовая карамель с какао Samui 80 гр
[Купить](#)
- Шоколад 20 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешать сахар, растопленное масло и кокосовое молоко до растворения сахара.
- 2 Добавить муку и пищевую соду, перемешать до однородности. Добавить шоколадные капли. Тесто должно получиться пышным, влажным, маслянистым и мягким.
- 3 Для начинки смешать кокосовую карамель с какао и шоколад в небольшой кастрюле. Нагреть на медленном огне до однородности. Перелить смесь в миску/контейнер и заморозить не менее 1 часа.
- 4 Разогреть духовку до 180°C.
- 5 Используя маленькую ложку для мороженого, зачерпнуть тесто для печенья. Нажать пальцем на середину теста и ложкой вложить внутрь начинку. Взять немного дополнительного теста для печенья и прижать его поверх печенья, чтобы покрыть начинку. Сгладить края, чтобы начинка не вытекала. При желании аккуратно раскатать шарик теста для печенья между руками, чтобы сгладить форму.
- 6 На противень выложить пергамент и разложить на него печенье на расстоянии около 5 см между каждым печеньем.
- 7 Выпекать в духовке около 10-12 минут или пока печенье не станет слегка золотисто-коричневым.
- 8 Наслаждайтесь печеньем теплым или храните в герметичном контейнере до 3 дней.

387,4 ккал
100 гр



Время приготовления

90 мин



Количество порций на

15-17 персон

Шоколадные трюфели с малиной

На 100 гр 387,4 ккал

Б	Ж	У
5,7г	25,1г	33,4г

Выход:

520 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ТРЮФЕЛИ:

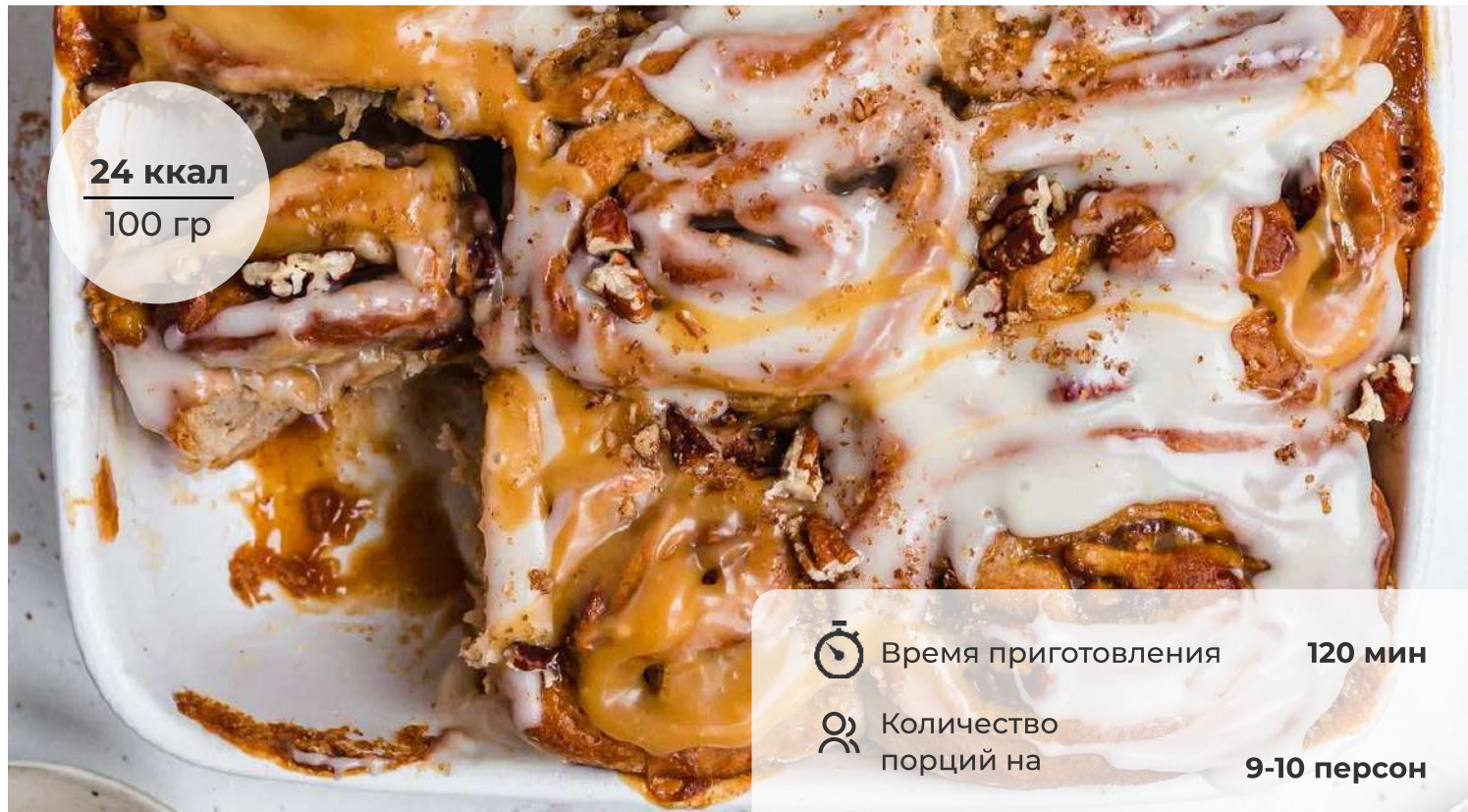
- Темный шоколад 200 гр
- Творожный сыр 200 гр
- кокосовая сгущенка Samui 2 ст. ч.
[Купить](#)
- Малина сублимированная, порошок 4 ст. л.

ГЛАЗУРЬ:

- Темный шоколад 100 гр
- Кокосовое масло KARA 1-2 ч. л.
[Купить](#)
- Сублимированная малина 1 ст. л.
- Какао-порошок 2-3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Шоколад поломать на мелкие кусочки и растопить в микроволновке или на водяной бане. Смешать со сливочным сыром, кокосовой сгущенкой и малиновым порошком до полного растворения.
- 2 Поместите в холодильник, чтобы смесь загустела, примерно на час. Скатать из смеси шарики одинакового размера (примерно по 1 столовой ложке каждый) и снова поместить в холодильник или морозильник.
- 3 Для шоколадной глазури растопить шоколад и кокосовое масло до получения однородной массы.
- 4 Половину трюфелей обмакнуть в растопленном шоколаде, пока они полностью не покроются глазурью. Положить на тарелку или противень, застеленный пергаментом.
- 5 Посыпать каждый трюфель малиновым порошком и поместить в холодильник, пока шоколадная глазурь полностью не затвердеет.
- 6 Оставшиеся трюфели обвалить в какао-порошке и малиновом порошке.
- 7 Хранить трюфели в герметичном контейнере в холодильнике.



24 ккал
100 гр



Время приготовления

120 мин



Количество порций на

9-10 персон

Булочки с корицей, пеканом и соленой карамелью

На 100 гр 24 ккал

Б	Ж	У
4,5г	11г	44г

Выход:

180 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кокосовая сгущенка Samui 60 гр
[Купить](#)
- Молоко 60 мл
- Кокосовое масло KARA 45 гр
[Купить](#)
- Банан 2 шт
- Ванильный экстракт 1 ч. л.
- Мука пшеничная 350 гр
- Сухие дрожжи 1 ч. л.
- Корица молотая 2 ст. л.
- Коричневый сахар 20 гр
- Соль щепотка
- Кокосовая соленая карамель Samui 200 гр
[Купить](#)
- Орех пекан 60 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В небольшой кастрюльке нагреть кокосовую сгущенку, молоко и кокосовое масло до полного растворения.
- 2 1 банан размять вилкой, добавить ванильный экстракт и перемешать.
- 3 В большой миске соединить муку, дрожжи, 1 ч.л корицы, коричневый сахар и соль. Постепенно добавить молочную и банановую смесь. Замешать тесто с помощью насадки крюк 3-5 минут или вручную 6 минут. Тесто должно получиться блестящим и гладким.
- 4 Переложить тесто в смазанную маслом миску, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час. Тесто должно подняться.
- 5 Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности. Сверху равномерно выложить соленую кокосовую карамель, нарезанный банан, дробленые орехи пекан и посыпать корицей. Свернуть тесто в плотный рулет и разрезать на 9-10 булочек.
- 6 Булочки выложить в смазанную маслом форму, накрыть и оставить в теплом месте на 30 минут.
- 7 Выпекать при температуре 180-200 градусов С 25-30 минут до золотистого цвета и пышности. Смазать готовые булочки соленой кокосовой карамелью.

387,4 ккал
100 гр



Время приготовления **120 мин**



Количество порций на **2-4 персоны**

Парфе с лимонным муссом

На 100 гр 387,4 ккал

Б	Ж	У
6г	26,8г	31,6г

Выход:

1 400 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для КОКОСОВОЙ КРОШКИ:

- Мука пшеничная 55 гр
- Растопленное сливочное масло 40 гр
- Овсяные хлопья быстрого приготовления 30 гр
- Кленовый сироп 20 гр
- Кокосовая стружка 40 гр
- Соль щепотка

для ЛИМОННОГО МУССА:

- Кокосовые сливки KARA 200 гр
[Купить](#)
- Кокосовое масло KARA 30 гр
[Купить](#)
- Лимонный сок 35 гр
- Цедра 1 лимона
- Кленовый сироп 45 гр
- Кешью 100 гр

для ПОДАЧИ:

- Кокосовая карамель Samui 200 гр
[Купить](#)
- Черника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Отварить кешью в течение 10 минут (или замочить на ночь).
- 2 Смешать кешью с растопленным кокосовым маслом и остальными ингредиентами для мусса в блендере до однородности. Переложить в герметичный контейнер и поставить в холодильник на ночь.
- 3 Смешать все ингредиенты для кокосовой крошки и распределить их по противню, застеленному пергаментом.
- 4 Выпекать при температуре 200 градусов С в течение 10-15 минут до золотистого цвета.
- 5 После приготовления достать и остудить.
- 6 Собрать парфе в прозрачном стакане выкладывая слоями кокосовую карамель, лимонный мусс, кокосовую крошку и ягоды черники.

477 ккал
100 гр



Время приготовления

120 мин



Количество порций на

2 персоны

Попкорн соленая карамель

На 100 гр 477 ккал

Б	Ж	У
2,3г	31г	44,3г

Выход:

180 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Зерна кукурузы 30 гр
- Растительное масло 30 гр
- Кокосовая соленая карамель 6 ст. л. Samui [Купить](#)
- Растопленное сливочное масло 40 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Налить растительное масло в большую кастрюлю, добавить зерна кукурузы и нагреть на среднем огне. Помешивать пока кукуруза не начнет лопаться, накрыть крышкой и дать кукурузе лопнуть.
- 2 Нагреть 3 столовые ложки кокосовой соленой карамели и 20 г растопленного сливочного масла в большой кастрюле, взбить, пока смесь не начнет пузыриться, добавить половину готового попкорна и перемешать до однородного покрытия.
- 3 Повторить этот процесс с оставшимся попкорном. Попкорн высохнет и станет хрустящим.

350 ккал
100 гр



Время приготовления

120 мин



Количество порций на

9 персон

Теплые шоколадные булочки

На 100 гр 350 ккал

Б	Ж	У
6,6г	10,6г	57,1г

Выход:

1 100 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ТЕСТА:

- Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт 75 гр
- Дрожжи быстродействующие 1,5 гр
- Теплая вода 75 мл

ТЕСТО:

- Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт 315 гр
- Какао-порошок 18 гр
- Дрожжи быстродействующие 4,5 гр
- Сахар 55 гр
- Овсяная сгущенка Samui 250 мл [Купить](#)
- Соль 5 гр
- Корица молотая 1 ч. л.
- Сливочное масло 35 гр

НАЧИНКА:

- Шоколад 200 гр
- Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт 70 гр
- Вода 2 ст. л.
- Соль ¼ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 смешать дрожжи с теплой водой. Хорошо перемешать с мукой. Накрывать и ставить на 3 часа в теплом месте.
- 2 Смешать все ингредиенты для теста, кроме сливочного масла, с заготовкой. С помощью насадки крюк перемешать тесто на низкой скорости, пока оно не станет однородным, около 8 минут.
- 3 Добавить сливочное масло частями продолжая перемешивать тесто до однородности. Накрывать тесто и оставить в теплом месте на 1 час.
- 4 Переложить тесто на стол и разделить на 9 частей. Каждую часть скатать в шар и оставить подняться на 10 минут.
- 5 Раскатать тесто в круглый диск. В центр положить кусочек шоколада и плотно защипнуть тесто со всех сторон.
- 6 Выложить булочки в форму для запекания, предварительно смазанную маслом. Оставить подняться на 40 минут.
- 7 Смешать муку, воду и соль. Выложить в кондитерский мешок. Нарисовать смесью крест на каждой булочке.
- 8 Выпекать в духовке при температуре 170 градусов С в течение 30 минут или до золотистой корочки. После слегка смазать булочки растопленным сливочным маслом. Подавать теплыми.

249 ккал
100 гр



Время приготовления

120 мин



Количество порций на

4-5 персон

Шоколадное мороженое

На 100 гр 249 ккал

Б	Ж	У
2г	15,7г	26,4г

Выход:

180 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кокосовые сливки KARA 400 мл
[Купить](#)
- Кокосовая карамель с какао Samui 300 гр
[Купить](#)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Перелить кокосовые сливки в большую миску или миксер. Взбить до образования устойчивых пиков.
- 2 Добавить кокосовую карамель с какао к взбитым сливкам. Используйте лопаточку, чтобы аккуратно перемешать ингредиенты.
- 3 Перелить смесь для мороженого в контейнер для морозильной камеры или в стеклянную емкость, которую можно накрыть крышкой. Накрыть мороженое и убрать в морозильную камеру на 4 часа или пока оно не станет твердым на ощупь.
- 4 Хранить мороженое накрытым в морозильной камере до 2 недель.

335 ккал
100 гр



Время приготовления **120 мин**



Количество порций на **7-8 персон**

Мятное мороженое с шоколадной крошкой

На 100 гр 335 ккал

Б	Ж	У
3,4г	22,2г	30,6г

Выход:

180 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кокосовые сливки KARA 500 мл
[Купить](#)
- Кокосовая сгущенка Samui 320 гр
[Купить](#)
- Листья свежей мяты 30 гр
- Листья шпината 30 гр
- Шоколад 200 гр
- Ванильный экстракт 1 ч. л
- Соль ¼ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Заранее охладить кокосовые сливки, оставив на ночь в холодильнике.
- 2 В чашу блендера поместить листья мяты, шпинат и 120г кокосовых сливок. Взбить до однородной консистенции. Процедите полученную жидкость через мелкое сито. Оставшиеся кусочки и мякоть выкинуть. Добавить к кремово-зеленой пасте экстракт ванили, соль и кокосовую сгущенку и хорошо перемешать.
- 3 Оставшиеся кокосовые сливки взбить в большой миске или блендере до устойчивых пиков.
- 4 Аккуратно лопаточкой добавить зеленую пасту к взбитым сливкам.
- 5 Шоколад мелко нарезать и добавить в общую миску. Аккуратно перемешать до однородности.
- 6 Переложить мороженое в форму или контейнер, пригодный для морозильной камеры.
- 7 Закрывать мороженое и заморозить на 4 часа или пока оно не станет твердым.
- 8 Хранить мороженое накрытым в морозильной камере до 2 недель.



Матча латте

На 100 гр 63,4 ккал

Б	Ж	У
2,8г	2,7г	6,8г

Выход:

255 грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кокосовая карамель с матча Samui 2 ч. л.
[Купить](#)
- Молоко 250 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко нагреть и взбить в блендере вместе с кокосовой карамелью с матча.