

Kokosowe naleśniki z grilla

Składniki

	ananas
400 ml	whisky
200 g	brązowego cukru
	odrobina kawy
	wiórki kokosowe
	jajko
400 ml	mleka kokosowe
100 ml	mleka
200 g	mąki
	olej

Przygotowanie:

1. Whisky irlandzką Jameson łączymy z brązowym cukrem i kawą. Odstawiamy na boczny palnik na [grillu](#).
2. Ananasa obieramy ze skóry i kroimy na duże kawałki. Smarujemy owoc olejem i [grillujemy](#) przez kilka minut na ruszcie.
3. Jajko ubijamy z brązowym cukrem. Dodajemy mleko kokosowe i odrobinę mleka. Całość ubijamy. Dodajemy mąkę i ponownie ubijamy. Na koniec do przygotowanego ciasta dodajemy wiórki kokosowe. Zgrillowanego [ananas](#)a wrzucamy do sosu z whisky i odstawiamy.
4. Na patelni posmarowanej oliwą smażyjemy [naleśniki](#). Usmażone pancakesy podajemy z kawałkami [ananas](#)a, polane wcześniej przygotowanym sosem i posypane wiórkami kokosowymi.