

# Kanom kluay - Banánové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- banán 1.2 ks
- cukr krupice 100 g
- strouhaný kokos 3 lžíce
- kokosové mléko 250 ml
- olej 1 lžíce
- tapioková mouka 1.2 kg

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Thajsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Banány rozmačkáme nebo rozmixujeme a postupně přidáváme cukr, mouku, mléko a kokos. Vyšleháme hustší těsto. To můžeme usmažit na pánvi na malé lívanečky. Nebo můžeme těsto naplnit do mističek a upéct v páře. Hotové lívanečky ozdobíme zbytkem kokosu.

Rada:

V tomto tradičním thajském dezertu jsou nejdůležitější banány. Ty by měly být žluté až přezrálé, jedině tak získá dezert výjimečně sladkou chuť.