

Kookose-odrahelbepuder (4 portsjonit)

Koostisosad

2 dl odrahelbeid

500 ml vett

100 ml kookospiima

6 sl kookoshelbeid

1 banaan

½ tl soola

näpiotsatäis kaneeli

Peale

meelepäraseid hapukaid marju



Valmistamine

- Purusta banaan kahvliga püreetaoliseks massiks.
- Vala potti vesi, lase keema tõusta.
- Lisa odrahelbed. Keeda putru 4 minutit, aeg-ajalt segades.
- Maitsesta puder soola ja kaneeliga.
- Lisa pudrule purustatud banaan, kookoshelbed ja kookospiim, sega läbi ning kuumuta keemiseni.
- Tõsta pott külmale pliidiplaadile, lase pudrul 2 minutit kaane all haududa.
- Tõsta puder taldrikule, kaunistada meelepäraste hapukate marjadega.