



## Κλασικές τηγανίτες της γιαγιάς με καρύδα

**Μερίδες:** 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τις τηγανίτες καλυμμένες στο ψυγείο για 2 μέρες.

### Υλικά:

350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
50 γρ. ζάχαρη καρύδας ή μαύρη ζάχαρη  
50 γρ. ινδοκάρυδο  
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
¼ κ.γλ. αλάτι

[500 ml Alpro Ρόφημα Καρύδας Χωρίς Ζάχαρη](#)

70 ml ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

### Υλικά για το σερβίρισμα:

100 γρ. σιρόπι αγαύης  
ξύσμα από 1 λάιμ

### Εκτέλεση

1) Ρίχνουμε σε μπολ το αλεύρι, τη ζάχαρη καρύδας, το ινδοκάρυδο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα. Προσθέτουμε το [Alpro Ρόφημα Καρύδας Χωρίς Ζάχαρη](#) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

2) Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι το ηλιέλαιο και το αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί. Μόλις είναι έτοιμο βάζουμε περίπου 1-2 κ.σ. από το μείγμα σχηματίζοντας μικρές τηγανίτες. Τις τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

3) Όταν είναι έτοιμες μεταφέρουμε τις τηγανίτες, σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί και τις αφήνουμε να στραγγίσουν καλά.

3) Ανακατεύουμε το σιρόπι αγαύης με το ξύσμα λάιμ.

4) Σερβίρουμε τις τηγανίτες με το σιρόπι.