

Recettes **Pitaya**

essential
**COSTA
RICA**



Donuts nappés de confiture de pitaya et noix de coco

TEMPS DE PRÉPARATION : **30 MINUTES**
PORTIONS : **12**



Ingrédients :

- 1 kg de pitaya
- 2 tasses de sucre brun
- Jus d'un citron
- Une cuillère à café de vanille

Pour servir :

- Donuts sans glaçage
- Un quart de tasse de noix de coco râpée
-

Préparation :

1. Dans une casserole à feu vif, faites cuire tous les ingrédients.
2. Remuez-les et écumez pendant 10 à 15 minutes.
3. Surveillez constamment jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés ou que le mélange arrive à ébullition. Laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il refroidisse avant de conserver au réfrigérateur.
4. Nappez les donuts de confiture et saupoudrez-les de noix de coco râpée.

essential
**COSTA
RICA**