**Kokosowy omlet z płatkami zbożowymi Lubella Choco Muszelki**

**1-2 porcje:**

* jajka- 3 szt.
* płatki zbożowe Lubella Choco Muszelki - 1/2 szklanki
* cukier trzcinowy- 3 łyżeczki
* mąka pszenna- 1 czubata łyżka
* wiórki kokosowe- 2 czubate łyżki + do posypania
* masło klarowane- do posmarowania patelni

**Do podania:**

* ricotta- 2 łyżki
* świeże figi- 2-3 szt.
* miód- do polania

Białka oddzielamy od żółtek.

Białka ubijamy na pianę, a żółtka ubijamy z cukrem na jasną i puszystą masę.

Do ubitych żółtek wsypujemy mąkę, wiórki kokosowe i mieszamy.

Dodajemy ubitą pianę z białek i delikatnie mieszamy całość.

Masę przekładamy na patelnię wysmarowaną masłem, a na wierzch sypiemy porcję Choco Muszelek.

Smażymy na bardzo małym ogniu!

W momencie kiedy spód się dobrze zetnie, a wierzch jeszcze delikatnie będzie ‚luźny’, należy omlet delikatnie zsunąć na talerz, a następnie zakryć patelnią i odwrócić- tak, aby omlet umieszczony był z powrotem na patelni.

Smażymy około minuty.

Podajemy z ricottą, świeżymi figami, skrapiamy miodem i posypujemy wiórkami i płatkami zbożowymi Lubella Choco Muszelki.