



## Domowe mleko kokosowe

### **Składniki na ok. 1 l**

1 szklanka wiórków kokosowych

4 szklanki wody

### **Przygotowanie**

Podgrzej wodę w garnku, tak aby była gorąca, ale nie wrząca.

Do kielicha blendera wsyp wiórki.

Zalej wodą, odczekaj ok. 15 minut, po tym czasie zblenduj przez ok. 3 min.

Przelej wszystko do miski przez sitko, dokładnie wyciskając przy użyciu łyżki.

Wyciśnięte wiórki ponownie zalej 2 szklankami wody i zblenduj, a następnie znów przelej przez sitko.

Wlej mleko kokosowe do słoika lub szklanej butelki. Gotowe!

Mleko kokosowe możesz spożyć od razu lub przechowywać w lodówce do 4 dni.

[www.martapelinska.com](http://www.martapelinska.com)