

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

Mleczko kokosowe

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

→ *Dziś prezentuję Wam kokosowe mleczko - w najbliższym czasie będę próbować również innych mlek, także bądźcie czujni! Co prawda samo nazewnictwo niektórym osobom nie odpowiada, bo gdzie temu płynowi do mleka ;) No ale według mnie zastosowanie ma podobne, więc pozwolę sobie na takie właśnie nazewnictwo. Dodam tylko, że mleczko kokosowe jest świetne do naleśników, gofrów, czy deserów. Polecam :)*

Składniki (ok. 2 szklanki mleczka):

1 szklanka wiórków kokosowych

2 niepełne szklanki wody

Wykonanie:

Wiórki kokosowe lekko rozdrobnić (np. w młynku do kawy lub w blenderze), po czym zalać je szklanką wody i zblendować. Po minucie blendowania dodać pozostałą wodę i rozdrabniać jeszcze minutę.

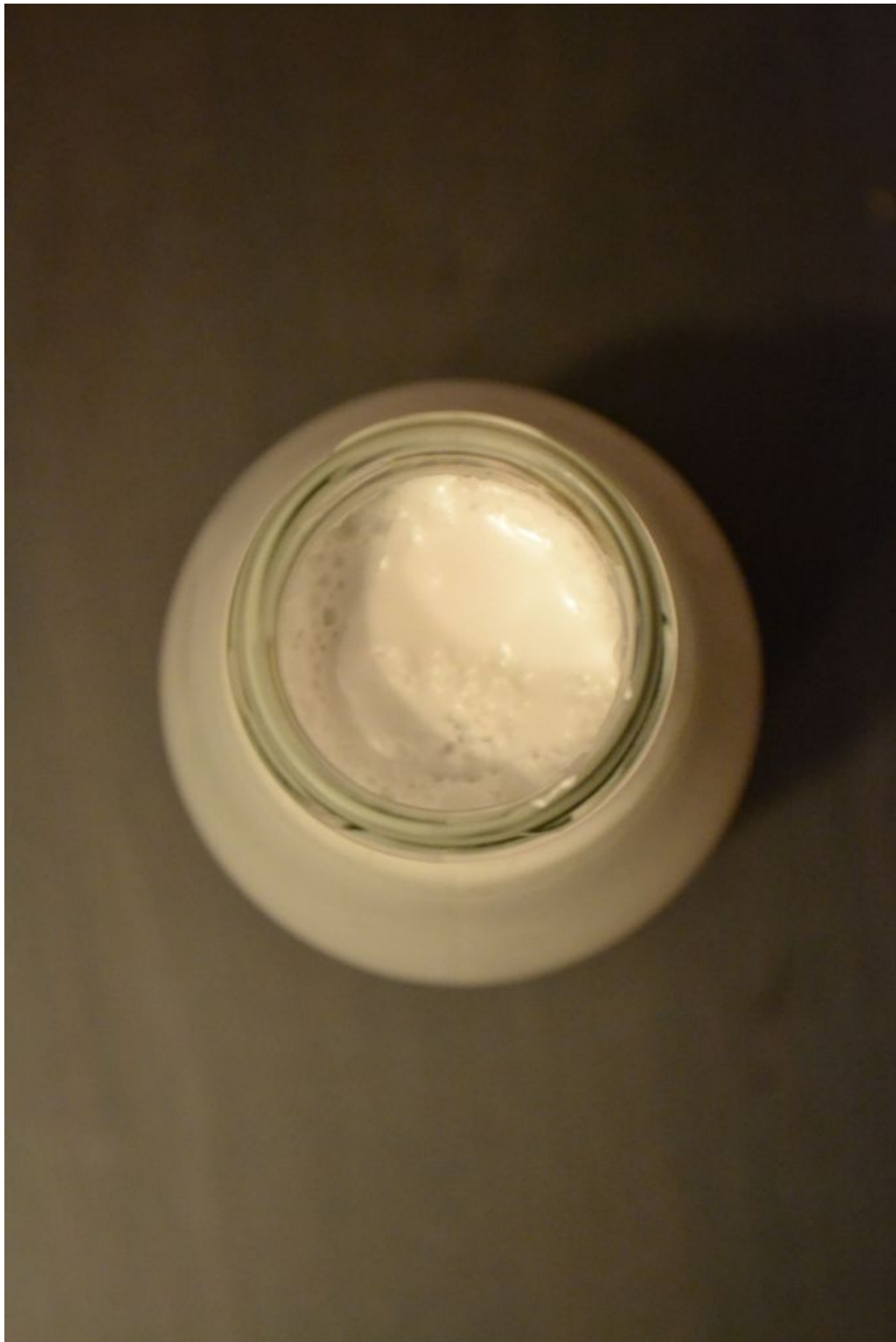
Gotowe mleczko przelać do pojemnika przez sitko z wyłożoną gazą lub pieluchą tetrową i trzymać w lodówce 1-2 dni. Przed użyciem wstrząsnąć :)

I gotowe! :)

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

^ po kilku godzinach w lodówce, mleczko się odwarstwia, dlatego przed użyciem należy je wstrząsnąć :)