

Kokosovo mleko od kokosovog brašna



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** kokosovog brašna
- **2 šolje** vode

Priprema

Jedan od mojih ranije objavljenih recepata je i recept za kokosovo mleko od kokosovog oraha, ali kako je kokosovo brašno jako pristupacno i kako je priprema krajnje jednostavno zašto da ne pokušam i da na ovaj nacin napravim ovo zdravo mleko. Kokosovo brašno se može naci u svakoj prodavnici, jako povoljno za razliku od kokosov oraha koje ne mogu stalno naci da kupim i koje je dosta skuplje od kokosovog brašna.

Pripremite jednu šolju kokosovog brašna. Zagrejte 2 šolje vode, sklonite sa šporeta pre nego što pocne da ključa i prelijte njome kokos. Promešajte malo kašicom kako bi se kokos natopio vodom, poklopite i ostavite da odstoji najmanje 2 sata.

Nakon toga stavite sve u blender i miksajte nekoliko minuta. Procediti sve kroz gustu gazu ili cediljku. Lepo ispretiskajte kokos kako bi svo mleko izašlo iz njega, sve dok kokos ne postane suv.

I to je to, kokosovo mleko je gotovo. Sipajte u flašu ili teglu, poklopite i odložite u frižideru. Mleko je najbolje iskoristiti u roku od 5-6 dana. Na površini ce se stvoriti cvršci sloj, ali to ne treba da vas brine, samo promuckajte i koristite.

Kokosovo brašno takoe nemojte bacati jer i njega možete iskoristiti tako što cete ga prosušiti na plehu

obloženim sa papirom za pečenje. Možete ga prosušiti na vazduhu ili u blago zagrejanj rerni vodeći računa da ne potamni i zagori. A možete ga i iskoristiti odmah, bez sušenja, za pripremu neke poslastice, kolaca, kao što sam i ja to uradila za pripremu bombica za koje sledi recept..... :)

Savet

Mleku možete dodati i malo vanile zbog ukusa, ako ga koristite za pripremu šejkova, kafa.... Ja sam ovo mleko prvenstveno pravila zbog lica, jer jako prija koži i pogodno je za sve tipove kože, pa iz tog razloga i nisam dodala vanilu...