

LEITE DE COCO



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE ÁGUA
- 100 G DE COCO RALADO

CONFEÇÃO

1. Colocar metade da água e todo o coco ralado na taça com a lâmina picadora

2. Programar 100°C, velocidade 5, 10 minutos

3. Quando terminar usar velocidade 12 durante 30 segundos

4. Coar bem o leite para um recipiente e guardar o coco

5. Colocar novamente o coco na taça com a restante água e repetir o processo

6. Pode ser conservado no frigorífico por 3 dias
