

# 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

---