



## Ciepłe mleczko kokosowe



Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

10 min

3 porcje

### Składniki:

wiórki kokosowe - 100 g

woda - 3-4 szklanka

### Dodatkowe info:

Do wyprodukowania mleczka (napoju) kokosowego potrzebne będzie sitko i gaza lub specjalny woreczek do odsączania.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wiórki kokosowe przesypujemy do słoika i zalewamy trzema lub czterema szklankami zimnej wody. Odstawiamy do namoczenia na kilka godzin, np. na całą noc.

**KROK 2:** Następnie przelewamy zawartość słoika do garnuszka i podgrzewamy, mieszamy co jakiś czas. Nie zagotowujemy. Gorące mleko miksujemy w robocie do uzyskania gładkiej konsystencji, trwa to ok. 2 minuty.

**KROK 3:** Na pojemnik stawiamy drobne sito, wykładamy je gazą i wylewamy gęsty płyn (też smaczny). Odciskamy gazę, aby jak najwięcej mleka przelało się do pojemnika. Uzyskaną pulpę nie wyrzucamy, ale dodajemy do wszelkiego rodzaju potraw: ciast, ciastek, owsianek, koktajli, zup i sosów, możemy również wysuszyć i zmielić na mąkę.

**KROK 4:** Jeszcze ciepłe mleczko przelewamy do kubeczków (szklaneczek) i pijemy. Mleczko samo w sobie jest słodkie. Do mleczka można dodać wanilię, liofilizowane owoce, kakao.