LEITE DE COCO CASEIRO

INGREDIENTES

1 coco seco médio (250 g)

750 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Retire toda a água do coco

Coloque

Depois de bem rachado, pegue cuidadosamente com um pano e bata com um martelo ou na pedra para rachar/partir o coco; a casca vai se soltar bem fácil

Enquanto retira a casca do coco, coloque a água para ferver

Corte os cocos em pedaços menores, e ainda com o coco quente, bata no liquidificador com a água quente por cerca de 3 até 5 minutos

Coe com uma fralda, pano, ou peneira bem limpos; se quiser o coco branquinho, retire toda a pele do coco, caso contrário, bata com a pele

Reserve em pote de vidro bem tampado e na geladeira

Depois de algumas horas pode criar uma película por cima, é o óleo/gordura do coco; mexa ou esquente um pouquinho para dissolver

O que sobrou do coco, seque no forno ou panela e use como coco ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9573-leite-de-coco-caseiro.html