



DIY Kokosmilch

Zutaten:

100g Kokosraspeln
400 - 500ml kochendes Wasser
(kommt auf die gewünschte
Konsistenz an)

Zubereitung:

Die Kokosraspeln in einen hohen Rührbecher geben.

Das Wasser aufkochen und über die Kokosraspeln gießen, das Ganze etwa 10 Minuten stehen lassen.

Alles mit einem Stabmixer etwa 5 Minuten bearbeiten und dann durch ein feines Sieb geben, fertig!

Der einzige Nachteil ist, da sich die Fettschicht etwas absetzen kann, dann einfach das Behältnis gut durchschütteln oder kurz mit dem Stabmixer einmal mixen.

Kokosmilch selber machen: Ganz einfach, viel billiger als gekauft und natürlich ohne Zusätze! Egal ob in herzhaften Currys, zum Kaffee, im Müsli oder Grundbestandteil in Smoothies. Kokosmilch ist lecker und gesund.