

# Leche de coco

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

Comentario nutricional

Se puede endulzar la bebida añadiendo un poco de jarabe de arce o sirope de arroz.

**Modo express**

1. Romper el coco con un martillo sobre un bol grande para no perder el agua del interior. Retirar la pulpa blanca despegándola del interior y trocearla.
2. Mezclar el agua de coco con el agua mineral, reservar la mitad de la mezcla aparte.
3. Utilizando el filtro fino en la máquina, pasar los trozos de coco por la Chef Plus Essential incorporando al mismo tiempo y poco a poco la mitad de agua mineral.
4. Al acabar, recuperar los restos de coco y volver a pasarlos por la máquina junto con el resto del agua reservada.
5. Si se desea una consistencia menos espesa, pasar por un colador de malla fina.
6. Dejar enfriar y conservar en la nevera.