



INGREDIENTES:

- 100 gramos de coco rallado
- 300 gramos de agua

ELABORACION:

1. Poner el agua en el vaso de Thermomix el agua y calentarla, **programando 5 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1.**

2. Esperar que pasen un minutito para que se baje un poquito la temperatura, y **poniendo un paño sobre la tapa**

,
para que no nos salpique

ninguna gotita de agua caliente al triturar y acto seguido, incorporarle el coco rallado, y **programar 5 minutos a temperatura 80 grados, velocidad, de 5 a 10 progresivo.**

3. Terminado este proceso, en un bol, colar el líquido con un colador de malla muy fina (si no lo tenemos colar con una gasita doble) y escurrir muy bien apretando con el dorso de una cuchara.

4. Guardar en un tarro de cristal con tapa hermética cuando ya se haya enfriado, y no antes y guardarla en el frigorífico, y si no la vamos a gastar pronto, hacer unas cubiteras de esa leche de coco, y congelarlas, e ir sacándolos siempre que los vayamos necesitando.

5. Al igual que la leche comercial que compramos, se separa la parte líquida (en la base) de la materia grasa que queda en la superficie, pero a la hora de ir a utilizarla la mezclamos y listo.

Sugerencia: El coco sobrante después de cocido, y extraído el líquido, lo podemos utilizar para espolvorear con un poco de canela en polvo, por encima cualquier pastel antes de ponerlo en el horno y si no también lo podemos utilizar para hacer unas galletas, u otra cosa de repostería.

