

HANOJU Kokosmilch

ZUTATEN

700 ml Wasser

60g Bio Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Kokosraspeln in einem guten Mixer oder in der Küchenmaschine zerkleinern.

Achtung: Nicht zu Mehl werden lassen!

Das kochende Wasser einen Moment abkühlen lassen. Dann jeweils 1 Tasse (240 ml) nach und nach hinzugeben, bis alles verbraucht ist.

Fertig ist die hausgemachte Bio Kokosmilch!

Im Kühlschrank hält sich die Milch ca. 1 Woche.

