



CREMA DE COCO - CREMA DI COCCO

Come fare crema di cocco naturale:

1. *Macinate in un frullatore potente la noce di cocco con acqua tiepida per circa 4 secondi fino a quando siano ben amalgamati.*
2. *Filtrate il composto in un colino o tessuto fine su una ciotola grande, spremendo o premendo il tessuto sul colino con le mani. Finito questo processo si otterrà il latte di cocco spesso.*
3. *Se si posizionano i resti solidi nel frullatore aggiungendo di nuovo 600 ml di acqua tiepida e si ripete il processo di cui sopra, si otterrà il latte più chiaro. Mescolare con il latte di spessore è il latte chiamato comune.*
4. *La crema di cocco densa si ottiene dal raffreddamento del latte denso (primo passo) per 2 ore in frigorifero. Sulla superficie avremo la panna e nel fondo si sarà formato il latte scremato.*



LIMONADA DE COCO - LIMONATA DI COCCO

So che parlare di limonata di cocco è come se si dovesse chiedere in un negozio se hanno un blu jeans nero. La limonata è di limoni dicono molti, ma questa bevanda che oggi vi presento è così buona o ricca come dicono i Colombiani, che può permettersi qualsiasi nome.

Di cosa hai bisogno?

*1 tazza di succo di limone,
1 tazza di crema di cocco (crema, è dolce),
2 tazze di ghiaccio, 1/2 tazza di acqua,
cocco grattugiato fresco per guarnire q.b., 1 fogliolina di menta fresca.*

Preparazione

Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti e si fondono per 1 minuto per rendere molto schiumoso.

Servire in un bicchiere high ball e guarnire con cocco grattugiato sopra o scorza di limone, e una fogliolina di menta.