

Domácí kokosové máslo

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 g	strouhaný kokos
1 lžíce	kokosový olej (nemusí být)
1 až 2 lžíce	tekutý med (nemusí být)



Postup přípravy

Strouhaný kokos dáme do výkonného mixeru a mixujeme na nejvyšší možné otáčky - podle typu mixeru to může trvat déle. Pokud se nám ani po určité době nezačne samo tvořit kokosové máslo (záleží to na výkonnosti mixeru), přidáme kokosový olej. Podle chuti vmícháme (zamixujeme) i trochu tekutého medu, ale není to nutné. Vzniklé kokosové máslo dáme do čisté skleničky a uchovááme v chladu. Používáme jej například na palačinky nebo na ovocné saláty, do jogurtu či do tvarohu.