

- 2 szklanki wiórków kokosowych
- 2 szklanki wrzącej wody



Krok 1.

Wiórki wsypać do naczynia miksującego, zmiksować – **20 s, obr. 10**

Krok 2.

Otworzyć naczynie, zgarnąć wiórki ze ścianek na dno, ponownie zmiksować – **2 s., obr. 10**, powtórzyć tę czynność

3 razy

Krok 3.

Jeśli wiórki nie podchodzą już mocno do góry podczas miksowania i coraz bardziej przypominają tłustą masę można wydłużyć czasy kolejnych miksowań do **10 sekund**. Po każdym miksowaniu trzeba otworzyć naczynie i zgarnąć wiórki w pobliże noża. 10-sekundowe miksowania powtarzamy

2-3 razy

lub (jeśli mamy cierpliwość) więcej.

Krok 4.

Zmiksowane wiórki zalać szklanką wrzątku, zmiksować – **30 s, obr. 10**, wylać na ściereczkę lub tetrę i mocno wycisnąć

Krok 5.

Wyciśnięte wiórki włożyć ponownie do naczynia miksującego, zalać drugą szklanką wrzątku i zmiksować – **50 s, obr. 10**

Krok 6.

Wylać na ściereczkę i mocno wycisnąć

Wskazówka:

Pozostałe wiórki można wyłożyć na płaski talerz, tacę lub papier do pieczenia i wysuszyć – najlepiej w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach, w temp. ok. 70 st. C z termoobiegiem. Kiedy są suche zmiksować je na mąkę kokosową.