













Syrop kokosowy

 6+ porcji  8 min

Składniki

- 400g cukru (najlepiej połączyć ze sobą 200g cukru trzcinowego + 200g cukru kokosowego)
- 400ml wody
- 300g wiórków kokosowych

Przygotowanie

-  W naczyniu głównym przygotuj syrop cukrowy – wodę wlej do naczynia, wsyp cukier i całość zagotuj
 5 min  100  2
-  Do syropu wsyp wiórki kokosowe i ponownie całość zagotuj. Powstanie bardzo gęsta masa podobna do mokrego piasku.
 4 min  100  2
-  Gęstą masę wyłóż do innego naczynia i odstaw w chłodne miejsce na około 2 h Przez bawełnianą ściereczkę (gazę) przeciśnij bardzo mocno masę aby odsączyć płyn czyli powstał syrop (powstanie około 500ml syropu) Syrop przelej do szklanej butelki lub słoika i przechowuj w lodówce do 2 miesięcy