

ÓLEO DE COCO

INGREDIENTES

3 cocos secos

A própria água dos cocos

1 copo de água mineral (caso necessário)

MODO DE PREPARO

Asse os cocos em temperatura máxima até a casca rachar

Espere esfriar e descasque

Bata no liquidificador a carne do coco com a água e se achar necessário, acrescente água mineral

Coe com um pano até sair todo líquido

Deixe o líquido em uma garrafa plástica em um local escuro por 48 horas

Após esse tempo, coloque por mais 6 horas na geladeira para que o óleo fique firme

Após esse período, faça um furo na garrafa para que escorra o líquido não desejável

o líquido que sobrou já está pronto para uso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11067-oleo-de-coco.html>