

domowe malibu ;>



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spitytus,	1 szklanka
mleko skondensowane słodkie,	1 puszka
mleko 3,2%	1,5 szklanki
kokos	20 dag.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kokos -10 dag. wsypujemy do słoika i zalewamy spirytusem szczelnie zakręcamy i odstawiamy na 3 dni(codziennie wstrząsamy słoikiem) .Po 3 dniach kokos odcedzamy na plastikowym sitku dokładnie gniotąc łyżką.Mleko 3,2 procent zagotowujemy z 10 dag. kokosu i gorące odcedzamy dokładnie(powinna nam zostać szklanka mleka) i studzimy.Spirytus miksujemy z puszką mleka słodzonego,połową puszki niesłodzonego i z przestudzonym mlekiem ,zlewamy do butelki i wstawiamy do lodówki na kilka dni aby się przegryzło..

Pyszny drink , naprawdę gorąco polecam ! ;)