

Vispad kokosmjölk/grädde

VISPAD KOKOSMJÖLK/GRÄDDE

500 ml kokosmjölk

Efter tycke & smak äkta vaniljpulver

Vid AIP, tänk på mängden vaniljpulver.

HUSGERÅD

Sax

Bunke

Elvisp

Glasburk

Vispad kokosmjölk/grädde

Vispad kokosmjölk

Att vispa kokosmjölk kan vara svårt men här är ett knep som lyckas varje gång!

Hemligheten är att ALLT måste vara kallt!

Så här gör du

- Ställ kokosmjölken som du ska vispa i frysen i 1 till 1,5 timme (OBS mjölken ska inte frysa till en klump utan bara bli riktigt kall) innan du vispar den
- Ställ in skålen och visparna du ska använda i kylskåpet samtidigt
- När kokosmjölken blir kall så skiljer sig vattnet från grädden i kokosmjölken och det är enbart grädden du ska använda
- Ta ut kokosmjölken ur frysen, OBS skaka den inte
- Klipp upp förpackningen och ös över den tjocka och krämiga kokosgrädden i den kalla skålen. Du märker när du når vattnet, då blir färgen gråaktig, detta ska du INTE använda (spara till t.ex. brödbak eller liknande)
- [Vispa \[shoppingcarticon\]](#) nu kokosgrädden härligt fluffig
- Smaksätt eventuellt med lite äkta vanilj

Vispad kokosgrädde

Lycka till och njut av god vispad kokosmjölk till [hallonkakan](#), [våfflan](#), [kladdkakan](#), [bananplättarna](#) eller [semlan](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)