

## **Przysmak kokosowy**

czas: 15 minut + godzina chłodzenia  
liczba porcji: 6

składniki: *200 g wiórków kokosowych*  
*70 g masła*  
*175 g skondensowanego, słodkiego mleka*

przyrządanie: W rondlu powoli rozpuścić masło, wrzucić wiórki kokosowe i skondensowane mleko. Doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 7 - 10 minut. Masę nieco ostudzić, wyłożyć do prostokątnego bądź kwadratowego naczynia, wierzch dokładnie wygładzić łyżką. Wstawić do lodówki na godzinę, następnie wyłożyć na deskę, pokroić w kwadraty.

uwagi: Aby uzyskać inny niż biały kolor można pod koniec gotowania dodać parę kropel niebieskiego likieru curacao bądź syropu malinowego.

## **Napój imbirowy**

składniki: *400 ml wody*  
*kilka cienkich plasterków świeżego korzenia imbiru*  
*cytryna*  
*2 łyżki jasnego, płynnego miodu*

przyrządanie: Wlej wodę do rondelka. Dodaj imbir, sok z cytryny i miód. Zagotuj, zmniejsz gaz i gotuj na małym ogniu jeszcze około. 3 minuty od zagotowania. Po tym czasie przecedź napój przez sito (by plasterki imbiru zostały na sitku). Przelej do kubeczków. Napój można pić na gorąco - wtedy świetnie rozgrzewa, jak i na zimno – wówczas wspaniale orzeźwia.