

Título da receita (recipe title): Gelo de água de coco

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 24h

Refeição (meal): Dificuldade muito baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 litro de água de coco natural, 250 mililitros de água filtrada (opcional), forminhas para gelo

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Usar gelo de água de coco, ou simplesmente gelo de coco, nas suas bebidas é um truque incrível! Esses cubos de gelo feitos com água de coco natural vão no lugar do gelo comum e, além de manterem a bebida fresquinha, ainda conferem um gostinho extra e aportam todos os sais minerais e nutrientes que a água de coco contém., Se você tem um bar, que vende bebidas na praia ou está planejando preparar uns drinks gostosos, continue aqui no TudoReceitas e descubra como fazer gelo de coco para turbinar essas bebidas! Esse gelo saborizado é muito fácil de fazer, porém existem alguns truques que fazem a diferença e garantem sucesso., Confira abaixo todos os detalhes desta receita de gelo de água de coco e experimente!, É mesmo muito fácil fazer gelo de água de coco porém, antes de começar, é importante escolher uma boa água de coco, o mais natural possível, ou seja, contendo somente água de coco (sem aditivos como açúcar, frutose, sacarose, conservantes, antioxidantes, etc)., Dica: Se preferir pode até usar a água do próprio coco, porém o rendimento será menor., Se você estiver usando uma água de coco 100% natural, ou seja, água de coco concentrada, poderá diluir em um pouco de água. Neste caso, em 1 litro de água de coco, poderá adicionar 250 ml de água filtrada (aproximadamente 1 xícara de água). O sabor de água de coco ficará mais suave, porém conseguirá preparar mais gelo de coco., Coloque sua água de coco em forminhas de gelo, até preencher os espacinhos quase até ao topo (isso porque, à medida que congela, a água de coco aumenta seu volume nas forminhas)., Neste caso vale a pena caprichar e usar forminhas de gelo bonitinhas e diferentes das habituais forminhas de cubos de gelo. No mercado você encontra formas de gelo em forma de bolinha, de coração, estrelas, hexágonos, etc., Dica: Se você estiver preparando o gelo de coco para vender vale a pena fazer um investimento nessas forminhas diferentes pois elas serão uma reutilização quase infinita!, Poderá usar forminhas de plástico ou de silicone, isso depende da sua preferência, mas lembre que as forminhas de silicone poderão deixar um gosto residual. Será melhor também usar forminhas de gelo com tampa pois, por vezes, os outros alimentos que armazenamos no freezer podem acabar "aromatizando acidentalmente" nosso gelo de coco (isso acontece principalmente com o

peixe congelado),. Congele seu gelo de coco caseiro por 12-24 horas e estará pronto para usar em diversos drinks, coquetéis, sucos e batidos! Para não comprometer o sabor e combinar mais facilmente, aconselhamos usar o gelo de coco em bebidas com poucos ingredientes, como essas receitas de drinks;. Se você gostou da receita de Gelo de água de coco, sugerimos que entre na nossa categoria de Outros coquetéis e bebidas. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas brasileiras,. A água de coco é uma das bebidas naturais mais democráticas no nosso país, que muitas vezes bebemos sem lembrar dos inúmeros benefícios que aporta para o nosso organismo. No entanto temos a certeza que, depois que você conhece as propriedades e benefícios da água de coco, com certeza vai querer incluir essa bebida mais vezes no seu cardápio!