

- Natilla de coco y chocolate -



INGREDIENTES

PARA LA PARTE DE COCO:

140 ML DE LECHE

35 G DE FÉCULA DE MAÍZ

400 ML DE LECHE DE COCO

200 ML DE CREMA PARA BATIR

125 G DE AZÚCAR

50 G DE COCO RALLADO

PARA LA PARTE DE CHOCOLATE:

100 ML DE CREMA PARA BATIR

75 G DE CHOCOLATE

3 CUCHARADAS DE CACAO POSTRELICIOSO

COCO RALLADO PARA DECORAR (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

PARA LA PARTE DE COCO:

1. DISUELVE LA FÉCULA DE MAÍZ EN LOS 140 ML DE LECHE Y VIÉRTELA EN UNA OLLA.
- 2.

AGREGA LA LECHE DE COCO, LA CREMA PARA BATIR, EL AZÚCAR Y EL COCO RALLADO, LLÉVALA A LA ESTUFA A FUEGO MEDIO DURANTE 5 MINUTOS MIENTRAS BATES CONSTANTEMENTE HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA.

3. PASA LA MEZCLA A VASITOS INDIVIDUALES, RECUERDA DEJAR UN POCO DE ESPACIO LIBRE PARA AGREGAR LA MEZCLA DE CHOCOLATE.
4. ESPERA A QUE ESTÉ A TEMPERATURA AMBIENTE Y REFRIGÉRALA DURANTE 3 HORAS PARA QUE CUAJE.
5. CUANDO ESTÉ BIEN CUAJADA ESTA PARTE YA PUEDES EMPEZAR A PREPARAR LA MEZCLA DE CHOCOLATE.

PARA LA PARTE DE CHOCOLATE:

6. EN UNA OLLA VIERTE 100 ML DE CREMA PARA BATIR, CALIÉNTALA HASTA QUE EMPIECE A HERVIR.
- 7.

BAJA EL FUEGO Y AGREGA EL CHOCOLATE Y EL CACAO POSTRELICIOSO, MEZCLA HASTA QUE AMBOS SE DISUELVAN POR COMPLETO.

8. VIERTES SOBRE LA BASE DE COCO Y LLÉVALA DE NUEVO AL REFRIGERADOR DURANTE 2 O 3 HORAS MÁS PARA QUE CUAJE.

9. PUEDES DECORAR CON UN POCO DE COCO RALLADO.