

Crema de coco en 4 pasos



#RECETAPOMAR



45

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 03 personas

El coco es una de las frutas más ricas y refrescantes, además tiene una gran cantidad de beneficios que puedes conocer aquí

INGREDIENTES

- 2 cocos pelados y cortados en trocitos
- 4 tazas de leche Pomar
- 1 lata grande de leche condensada
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- Fresas o coco para decorar

LA PREPARACIÓN



- 1 Licua el coco con la leche Pomar y cernir con la ayuda de un colador.
- 2 Mezcla la leche de coco con la leche condensada y las yemas de huevo.
- 3 Coloca a fuego medio e incorpora la fécula de maíz, deja cocer hasta que espese.
- 4 Sirvelo acompañado de fresas y coco.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

