

# Bienmesabe

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Crema

**Azúcar:** 100 grs

**Leche de coco:** 500 miliitros

**Yema:** 100 grs

**Fecula De Maiz:** 40 grs

**Ron:** 10 miliitros

### Masa

**Azúcar:** 140 grs

**Harina todo uso:** 120 grs

**Leche:** 120 miliitros

**Polvo de hornear o levadura en polvo:** 1 y 1/2 cdita.

**Huevo:** 1 unidad

**Mantequilla:** 40 grs

**Sal:** 1 Pizca

### Merengue Italiano

**Agua:** 90 miliitros

**Clara de huevo:** 150 grs

**Azúcar:** 300 grs

**Coco rallado:** 100 grs

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 190°C.
- Colocar en un robot de cocina la *harina*, el azúcar, polvo para hornear, sal y *mantequilla* y batir a velocidad baja, hasta que todo esté integrado y se logre una consistencia arenosa.
- Agregar poco a poco la mitad de la leche y bata hasta integrar.
- Mezclar el *huevo*, la vainilla y la leche restante y agregue a la mezcla y siga batiendo hasta que esté suave, pero sin batir en exceso.

- Colocar la mezcla en los moldes de cupcakes y llevar al horno a 190 °C durante unos 20 hasta que estén dorados.
- Probar si están listos insertando un *palillo* y si sale seco, están listos.
- Dejar enfriar.

## Crema

- En un cazo calentar la leche de coco con el azúcar y el *ron*. .
- Añadir la *maicena* y dejamos que espese.
- Incorporar esta mezcla a las yemas poco a poco y mezclamos bien.

## Merengue italiano

- Calentar el agua con el azúcar hasta que llegue a 121 °C.
- Batir las claras de *huevo* y verter en hilo el sirope mientras batimos las claras a punto de nieve.
- Con ayuda de un sacabolos retirar la parte central de nuestros cupcakes y rellenar con la *crema* pastelera.
- Decorar con el merengue y terminamos con el coco rallado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bienmesabe>