Budín de Coco y Mango

Ingredientes

Para el gelée de mango

Azucar: 30 grs.
Gelatina sin sabor: 7 g
Pulpa de mango: 200 g
Agua: 35 cc
Jugo de Limón: 1/2

Para la masa

Manteca: 60 g
Coco: 180 g
Harina: 235 g
Leche de coco: 180 cc
Aceite de girasol: 60 cc
Azucar: 125 grs.
Huevo: 2 Unidades
Polvo de hornear: 10 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Comenzamos blanqueando la *manteca* con el azúcar en batidora.
- Por otra parte tamizamos la *harina* con el polvo de hornear para luego unir con el coco rallado.
- A la *manteca* y el azúcar agregarle los huevos y el aceite, ir incorporando los secos y la leche de coco.
- Hornear a 170 grados.

Para el gel&eacute

- E de mango
- Hidratar la *gelatina* con el agua.
- Por otro lado integrar el azúcar con la pulpa de mango y el *jugo* de *limón*, agregar la *gelatina* y llevar a frío hasta que comience a coagular
- Utilizar el gelée para rellenar el centro del budín.

Para finalizar

cubrir el bud&iacute

- N con coco tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-coco-y-mango