

# 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 gelé

- 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 gelé para rellenar el centro del budín.

## Para finalizar

### cubrir el budín

- N con coco tostado.

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