

Corona ligera de frutos del bosque

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Para el relleno

Crema para batir: 2 Tazas

Vaina de vainilla: 1

Zarzamoras: Cantidad deseada

Frambuesas: Cantidad necesaria

Arándanos: Cantidad necesaria

Para la decoración

Flores: Cantidad necesaria

Para la pasta

Harina: 120 g

Huevo: 3 Unidades

Agua: 250 Ml.

Azúcar: Una pizca

Aceite de coco: 1 Cucharada.

Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- En una olla, *hervir* el agua con el aceite de coco, una pizca de sal y otra de azúcar.
- Retirar del fuego, agregar la *harina* de una vez y mezclar hasta que se forme una pasta.
- En una batidora, batir hasta que se enfríe un poco
- Agregar los *huevo* uno a uno y continuar batiendo hasta que la mezcla quede firme.
- Colocar la mezcla en una manga y, sobre una charola recubierta con papel siliconado, hacer la forma de una corona.
- Hornear a 180°C por 12 minutos aproximadamente
- Disminuir la temperatura, dejando que se seque por unos minutos más
- Retirar y enfriar.
- Batir la *crema* e incorporar la vaina de vainilla
- Cortar la corona horizontalmente, por la mitad, y rellenar con la *crema*.

- Añadir las frambuesas, zarzamoras, *arándanos* y volver a tapar la corona con la otra la mitad.
- Decorar por encima con algunos frutos rojos, copos de *crema* y flores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corona-ligera-de-frutos-del-bosque>