

Crema pastelera con champagne, limón y crocante de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 400 cc

Yema: 3 Unidad

Harina: 2 cdas.

Champagne: 1 cc

Azucar rubio: 100 grs.

Galletas

Harina: 200 grs.

Manteca: 100 g

Coco rallado: 50 g

Azucar rubio: 100 grs.

Opción III

Cebolla: 1 Unidad

Salsa

Miel: 2 cdas.

Coco rallado: 50 g

Champagne: 200 cc

Preparación de la Receta

- Lleve la leche a ebullición.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Agregue la ralladura de **limón** .
- Vierta la leche sobre esta mezcla sin dejar de revolver.
- Lleve a baño María revolviendo constantemente.

- Agregue poco a poco el *harina* y por último el champagne.
- Entibie a baño María invertido sin dejar de revolver.

Salsa

- Mezcle la miel con la mitad del champagne.
- Lleve a fuego medio hasta que entibie.
- Agregue el coco rallado.
- Cocine hasta que se evapore el líquido.
- Retire del fuego y agregue el resto del champagne.

Galletas

- Haga una masa con la *manteca*, el azúcar, el *harina* y el coco.
- Estire y corte triángulos.
- Cocine sobre una placa enmantecada en horno precalentado a 180°

Armado

- Acomode una galleta en la base de un plato, encima un poco de **crema** y sobre ésta 2 galletas cruzadas y un poco más de **crema**.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-pastelera-con-champagne-limon-y-crocante-de-coco>