

Domo de Coco y Menta

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cobertura

Chocolate cobertura fundido: c/n

Crema de cajú

Esencia De Vainilla: 10 cc

Castañas de caju remojadas: 280 grs

Miel: 100 grs

Leche de almendras: 50 cc

Leche de almendras

Agua mineral: 1 Litro

Almendras remojadas: 100 grs

Relleno

Coco rallado: 300 grs

Crema de cajú: 240 grs

Espirulina: 5 grs

Miel: 300 grs

Esencia de menta: 5 Gotas

Manteca de cacao: 50 grs

Toppings

Espirulina: c/n

Maca: c/n

Polen: c/n

Nibs de cacao crudo: c/n

Sal rosada: c/n

Preparación de la Receta

Leche de almendras

- Licuar las almendras remojadas por 8 horas agregando agua de a poco.
- Pasar por un lienzo o bolsa de leche y reservar.

Crema de castañas de cajú

- Licuar castañas de *cajú* remojadas por 8 horas con leche de almendras, esencia natural de vainilla y miel.
- Colocar la *crema* en un bol y reservar.

Relleno

- Mezclar en un bol coco rallado, *crema de cajú*, esencia natural de **menta**, *manteca* de cacao fundida, miel y espirulina.
- Amasar con las manos hasta unir los ingredientes.

Armado

- Colocar la preparación en molde de silicona en forma de domo y llevar a freezer,
- Desmoldar, colocar sobre reja y bañar con *chocolate* cobertura.
- Colocar por encima de los domos bañados nibs de cacao, polen, maca, espirulina y sal rosada del Himalaya para decorar.

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