

Limones rellenos con cocadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cocada chocolate blanco

Chocolate blanco: 100 grs.

Coco rallado: 2 Taza

Manteca: 2 cdas.

Miel de caña: 2 Tazas

Limones rellenos

Manteca derretida: 4 cdas.

Azucar: 1/2 Taza

Galletas de vainilla: 100 g

Limones: 8 Unidades

Mousse de limón

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Azucar: 1 Taza

Ralladura de limón: 1 cda.

Claros de huevo: 4 Unidades

Yemas de huevo: 4 Unidades

Crema de leche: 1 1/2 Taza

Sal fina: 1 cda.

Cremor tártaro: 25 g

Preparación de la Receta

Cocada chocolate blanco

- Corte la *manteca* en cubos.
- Corte en *chocolate* en trozos pequeños.
- En una olla caliente coloque el coco rallado y la miel, revuelva y agregue la *manteca* en cubos.
- Revuelva constantemente hasta lograr una consistencia espesa.
- Retire del fuego y coloque en un baño de maría invertido hasta enfriar.

- Haga bolitas con la cocada, coloque un trozo de *chocolate* blanco en el centro y cierre.

Mousse de limón

- En un bowl coloque las yemas junto con la mitad de azúcar y bata con batidora eléctrica a punto blanco.
- Añada el *jugo de limón* y mezcle bien
- Reserve
- Bata las claras junto con el cremor tártaro y una pizca de sal a punto nieve.
- Agregue el resto del azúcar y la ralladura de *limón* y bata hasta que el merengue este duro y brillante.
- En otro bowl bata la *crema*.
- Incorporar las tres mezclas con movimientos suaves y envolventes.

Limonos rellenos

- Corte la parte superior y la base de cada *limón* y con una cuchara retire la pulpa.
- Coloque los limones boca abajo en una parrilla durante toda la noche para que se sequen.
- Coloque las galletas un procesador y muele hasta que queden reducidas a polvo.
- Vierta las galletas molidas en un bowl y añada la *manteca*, el azúcar y mezcle bien.
- Rellene los limones con la mezcla presionando con las manos hacia el fondo y los lados de cada *limón* y cubra todo por dentro
- Reserve en la heladera.
- Retire de la heladera, cubra con la *mousse de limón* y lleve al freezer durante dos horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva los limones rellenos en una copa con hielo, y acompañe con las cocadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/limones-rellenos-con-cocadas>