

# Paletita tropical



## Ingredientes

### Para la decoración

**Arándanos:** A gusto

**Hojas de menta:** A gusto

**Mango liofilizado:**

**Piña liofilizada:**

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Fresas:** A gusto

**Crema semi montada:** Cantidad necesaria

**Frambuesas:** A gusto

**Pipeta con leche de coco:**

### Para la galleta

**Azúcar mascabado:** 50 g

**Sal:** 2 g

**Claros:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 160 grs.

**Harina de coco:** 25 grs

**Harina:** Cantidad necesaria

### Para la paleta

**Crema Batida:** 1/2 Taza

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Miel:** 60 g

**Pulpa de Maracuyá:** 100 g

**Pulpa de mango:** 100 g

**Agua:** 10 cdas.

**Pulpa de coco:** 75 grs.

**Pulpa de plátano:** 120 g

**Grenetina en polvo:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- En una batidora con pala, acremar la *mantequilla* -a temperatura ambiente- con azúcar mascabado

- Añadir la sal, las claras y la *harina* de coco poco a poco
- Unir con las manos, envolver en papel film y refrigerar.
- Colocar un poco de *harina* sobre la mesa de trabajo y extender la masa reposada con un rodillo
- Cortar 6 rectángulos del mismo tamaño y hornear a 180°C de 8 a 10 minutos.
- En un tazón, mezclar las pulpas de frutas e incorporar la miel.
- Hidratar la *gernetina* con el agua y fundirla en el microondas por 15 segundos
- Combinar con las pulpas.
- Mezclar la *crema* batida con la vaina de vainilla y, de forma envolvente, agregar a las pulpas.
- Verter sobre los moldes de paleta, acomodar el palito y refrigerar por 90 minutos
- Desmoldar la paleta, colocarla sobre los rectángulos de galleta e incrustarle una pipeta con leche de coco.
- Decorar con copetes de *crema* semi-montada, 1 *rodaja* de *fresa*, ½ de arándano, *piña* y mango liofilizados, ½ frambuesa y hojas de *menta*
- Repetir esta decoración sobre cada paleta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paletita-tropical>