

Postre de coco y almendras



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Gelatina sin sabor: 2 Hoja

Naranja (la piel): 1 Unidad

Coco rallado: 200 g

Almendras tostadas fileteadas: 100 g

Crema de leche light: 500 g

Leche de coco: 200 ML.

Piña deshidratada: 50 g

Almendras confitadas: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos en una cacerola al fuego la crema de leche, la piel del limón y de la naranja, la leche de coco, el azúcar y el coco rallado.

- Cocinamos unos minutos, bajamos el fuego y lo mantenemos unos minutos más
- Mientras tanto, ponemos las hojas de *gelatina* a hidratar.
- Luego, retiramos la *cacerola* del fuego y agregamos la *gelatina* hidratada
- Revolvemos bien para que se disuelva y lo colamos para evitar impurezas.
- Reservamos el líquido resultante en la heladera hasta que enfríe
- Cuando esté frío, batimos a mano hasta que se forme una *crema* que se sostenga

Para terminar

emplatamos la preparación en una copa

- N en una copa

Para ello

ponemos una capa de crema en el fondo de la copa sobre una capa de piñ

- A deshidratada.
- Por encima de la *crema* de coco ponemos una capa de almendras tostadas y terminamos con otra capa de *crema*
- Decoramos con *almendra* garrapiñada y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-coco-y-almendras-2>